

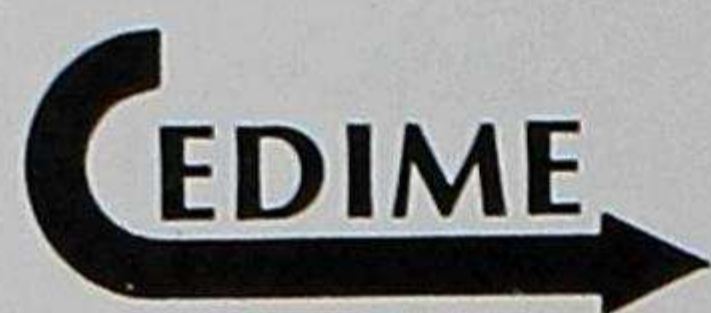
semillas del maíz

sara mamalla



EDIME
EBI

EDICIONES



CENTRO DE DOCUMENTACION
E INFORMACION
DE LOS MOVIMIENTOS SOCIALES
DEL ECUADOR

Juan Larrea 657 y Río de Janeiro.
Apartado 18C, Quito-Ecuador Teléfono: 552-382

EBI

PROYECTO DE EDUCACION
BILINGUE INTERCULTURAL

CONVENIO MEC — GTZ

COLECCION DIFUSION CULTURAL

Autores:

Suzanne Gouin

María Eugenia Quintero

Investigación de campo y versión quichua:

María Mercedes Cotacachi

Dibujos, diagramación y diseño:


Suzanne Gouin

Hecho e impreso en el Ecuador

Copyright: Ediciones CEDIME - EBI, 1986

Impresión y Encuadernación: NUEVA EDITORIAL
Casa de la Cultura Ecuatoriana "Benjamin Carrión"

Tuku Hoyo



**semillas
del
maíz**

sara mamalla

María Mercedes Cotacachi
Suzanne Gouin
María Eugenia Quintero



“A continuación entraron en pláticas acerca de la creación y formación de nuestra primera madre y padre. De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres”.

“Quipamanmi callari yaya mamata churanamanta rimacurcacuna. Quillu saramanta, yurac saramantami aichaca tucurca; sara jacumantami ricracunapash, chancanunapash tucurcacuna. Sara jacullami ñucanchic yaya mamacunapac aichaca tucurca”.

POPOL VUH

Libro sagrado de los Mayas - Quichés

El maíz, oro de la tierra,
brote sagrado de la vida,
comida de los Dioses
regalada al hombre.

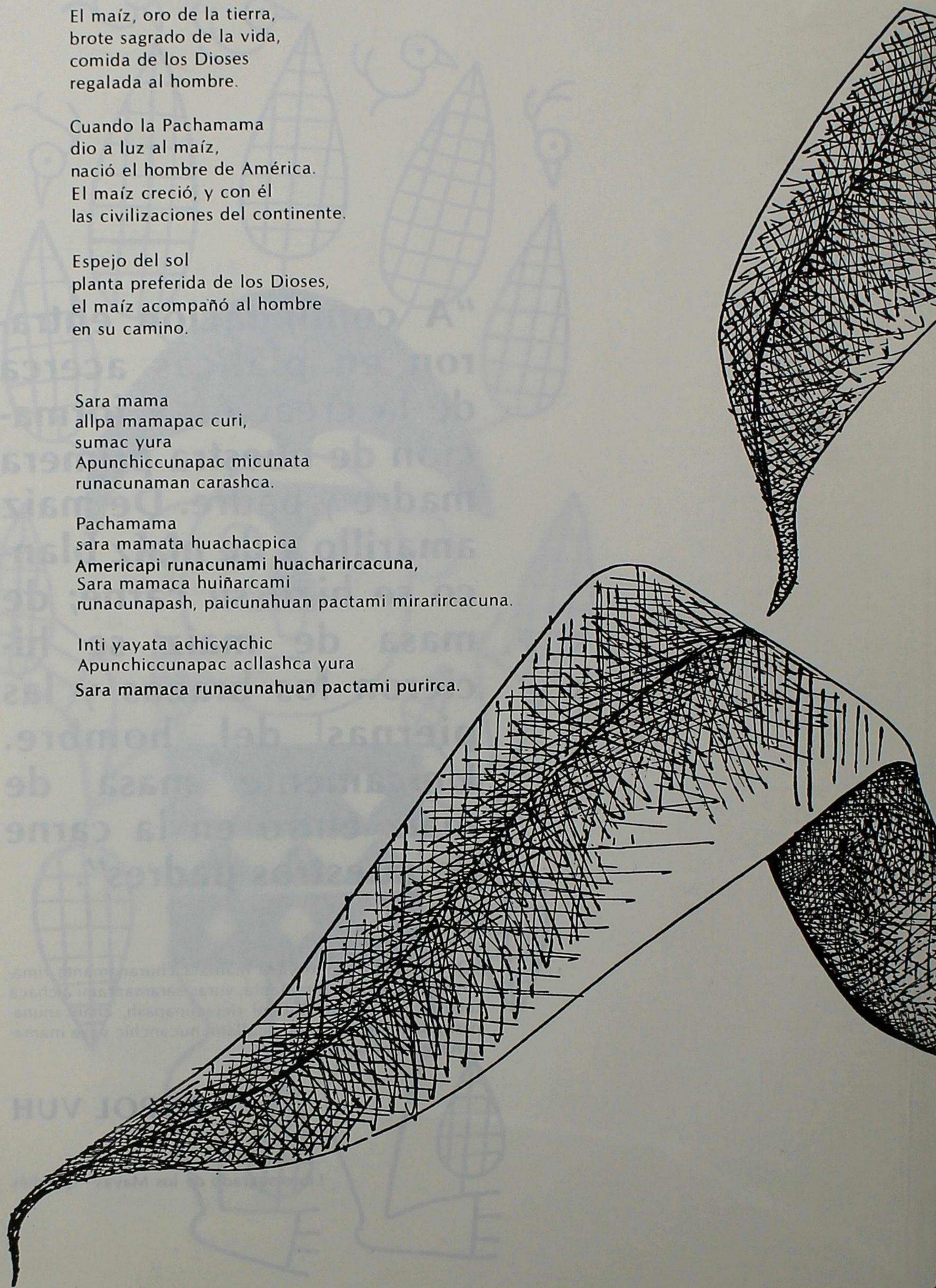
Cuando la Pachamama
dio a luz al maíz,
nació el hombre de América.
El maíz creció, y con él
las civilizaciones del continente.

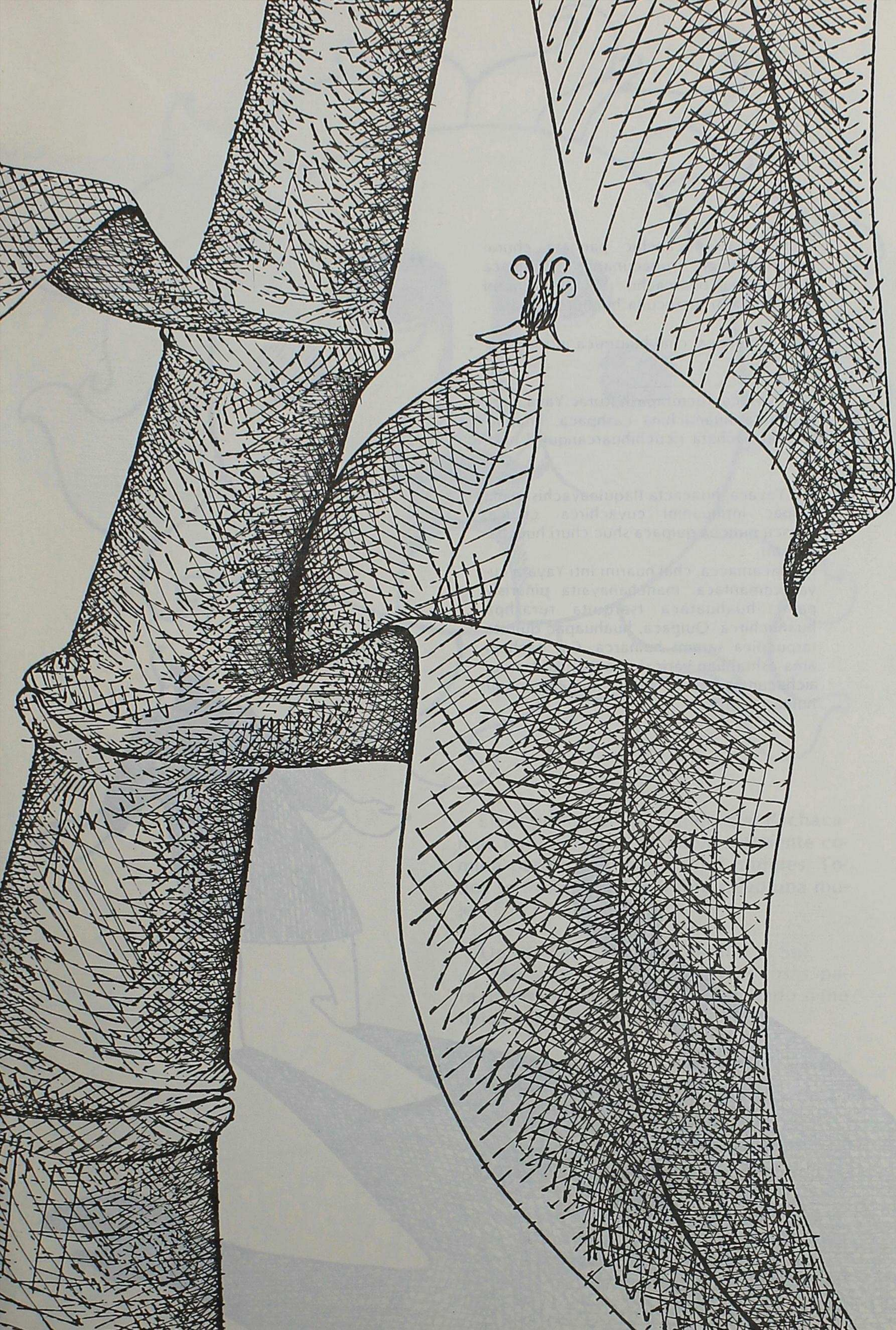
Espejo del sol
planta preferida de los Dioses,
el maíz acompañó al hombre
en su camino.

Sara mama
allpa mamapac curi,
sumac yura
Apunchiccunapac micunata
runacunaman carashca.

Pachamama
sara mamata huachapica
Americapi runacunami huacharircacuna,
Sara mamaca huiñarcami
runacunapash, paicunahuan pactami mirarircacuna.

Inti yayata achicyachic
Apunchiccunapac acllashca yura
Sara mamaca runacunahuan pactami purirca.





Pachacamac ñucanchic pachata churai
callarishcapica, runacunapac micunaca
mana yapa tiyarcachu. Shuclla huarmi
puchushpami tucuicuna huañurcacuna.

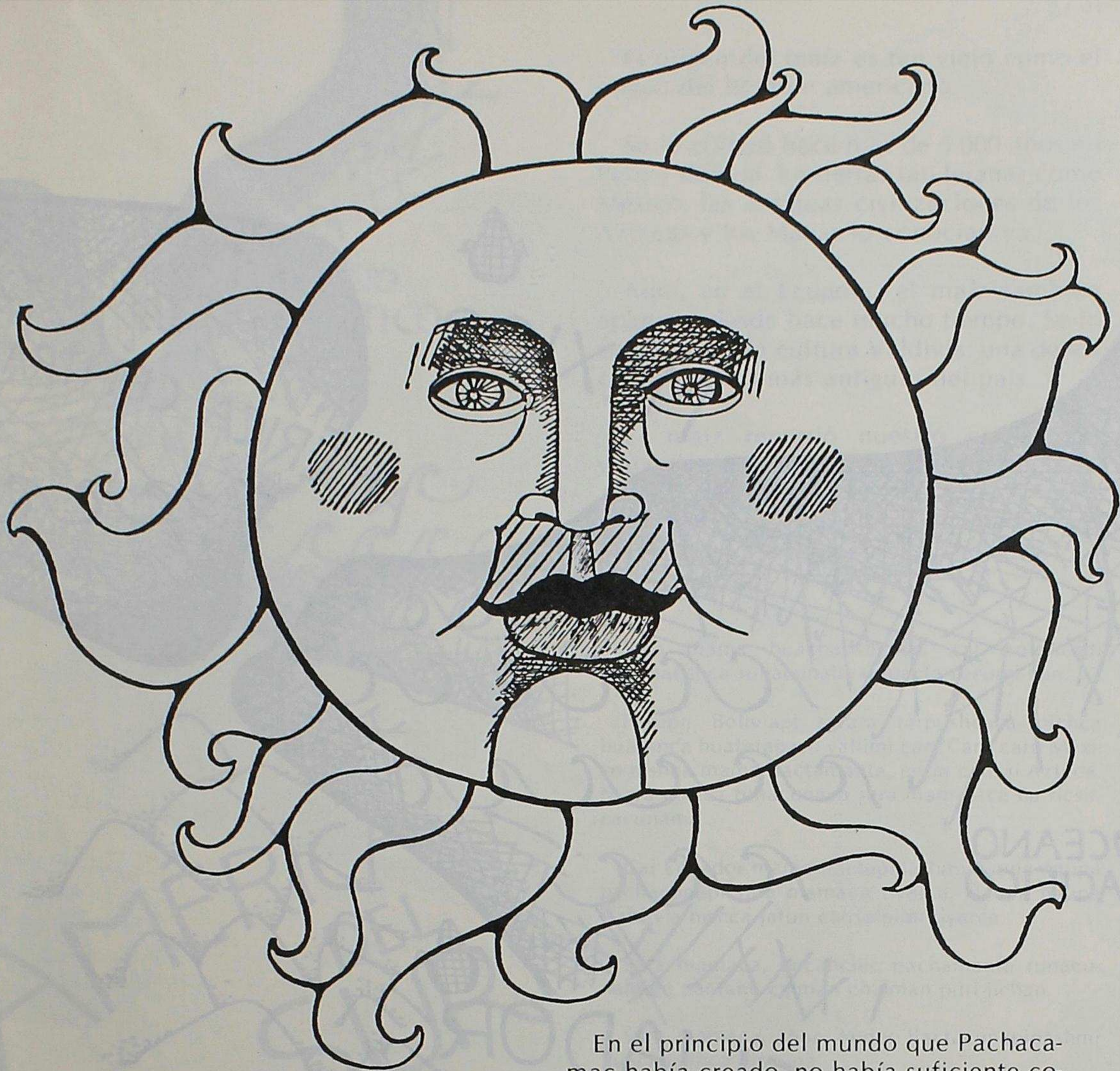
Shuc punchaca, chai huarmica inti yayata-
ca:

“¿Cuyashca, tucuitapash Rurac Yaya, yari-
caimanta huañuchina cashpaca, imapac-
tac cai pachata ricuchihuarcanqui?” nish-
ca.

Inti Yayaca, huacacta llaquinayachishpaca
paipac intihuanmi cuyachirca. chaica,
chuscu puncha quipaca shuc churi huacha-
rircami.

Pachacamacca, chai huarmi Inti Yayata cu-
yashcamantaca, manchanayaita piñarish-
pami, huahuataca tsarquita rurashpa
huañuchirca. Quipaca, huahuapac quiruta
tarpucpica sarami huiñarca. Cai pachapi
ama ashtahuan yaricai tiyachunca, tsarqui
aichacunamanta, shuc micunacunami
huiñarcacuna.



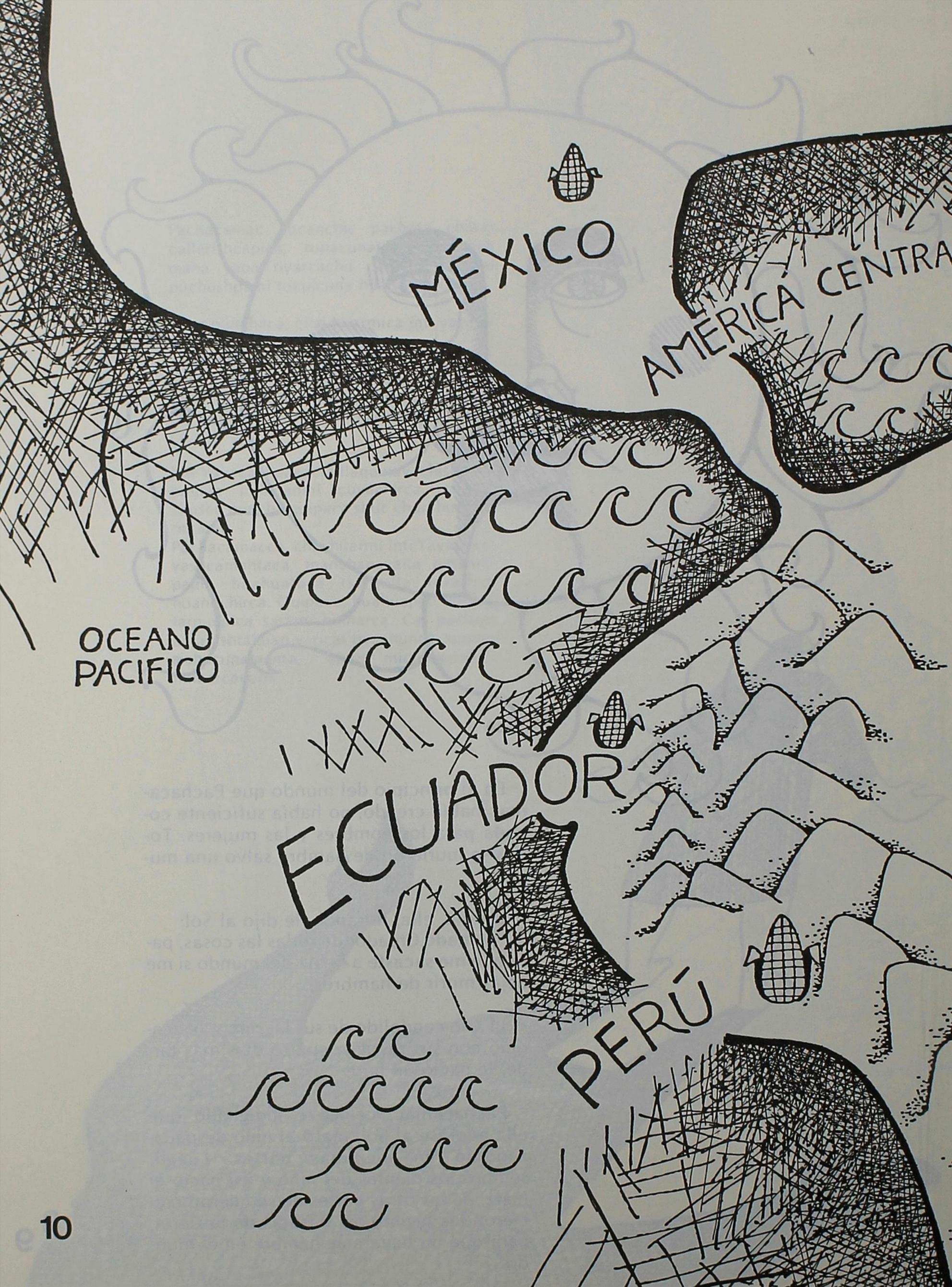


En el principio del mundo que Pachacamac había creado, no había suficiente comida para los hombres y las mujeres. Todos se murieron de hambre salvo una mujer.

Un día, ella, llorando, le dijo al Sol:
“¿Amado Creador de todas las cosas, para qué me sacaste a la luz del mundo si me dejas morir de hambre?”.

El Sol, condolido de sus lágrimas, le acarició con sus rayos y, cuatro días más tarde, le nació un hijo.

Pachacamac, celoso e indignado que ella adorase al Sol, mató al niño despedazándolo en menudas partes. Luego, sembró los dientes del niño y así nació el maíz; de las otras partes de su cuerpo crecieron las legumbres y frutas de la tierra, para que no haya más hambre en el mundo.



MÉXICO

AMERICA CENTRA

OCEANO
PACIFICO

ECUADOR

PERÚ

El origen del maíz es tan viejo como el origen del hombre americano.

Se lo cultivó hace más de 5.000 años en Perú y Bolivia. En tierras tan lejanas como México, las antiguas civilizaciones de los Aztecas y los Mayas lo conocían ya.

Aquí, en el Ecuador, el maíz también apareció desde hace mucho tiempo. Se lo encontró en la cultura Valdivia, una de las civilizaciones más antiguas del país.

El maíz recorrió nuestro continente, viajando de un lado a otro con los pueblos.

Se dice que el maíz también apareció en los Andes.

Sara mama huacharishcaca, cai Americapi huacharishca runacunahuan pacta rucumi can.

Perúpi, Boliviapi sarata tarpushcaca pichca huaranca huatatapash yallimi can. Caru caru México nishca mama llactamanta, jatun causai Azteca, Maya nishca runacunaca sara mamataca ña ricsir-cacunami.

Cai Ecuador mama llactapipashmi ñaupa ñaupa pachacunapi sara mamaca tiyarca. Ñaupa ñaupa Valdivia nishca jatun causaipimi tiyarca.

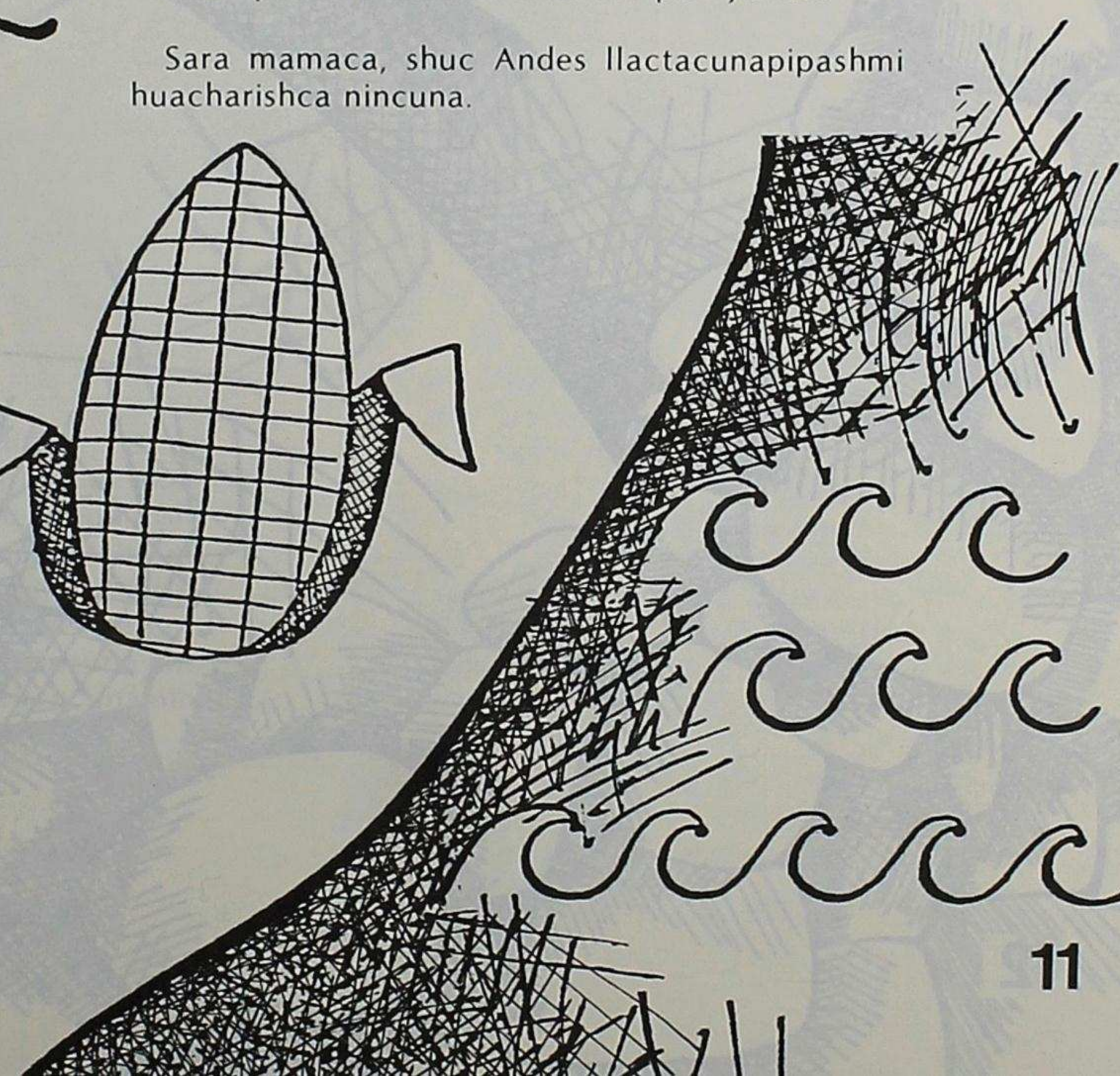
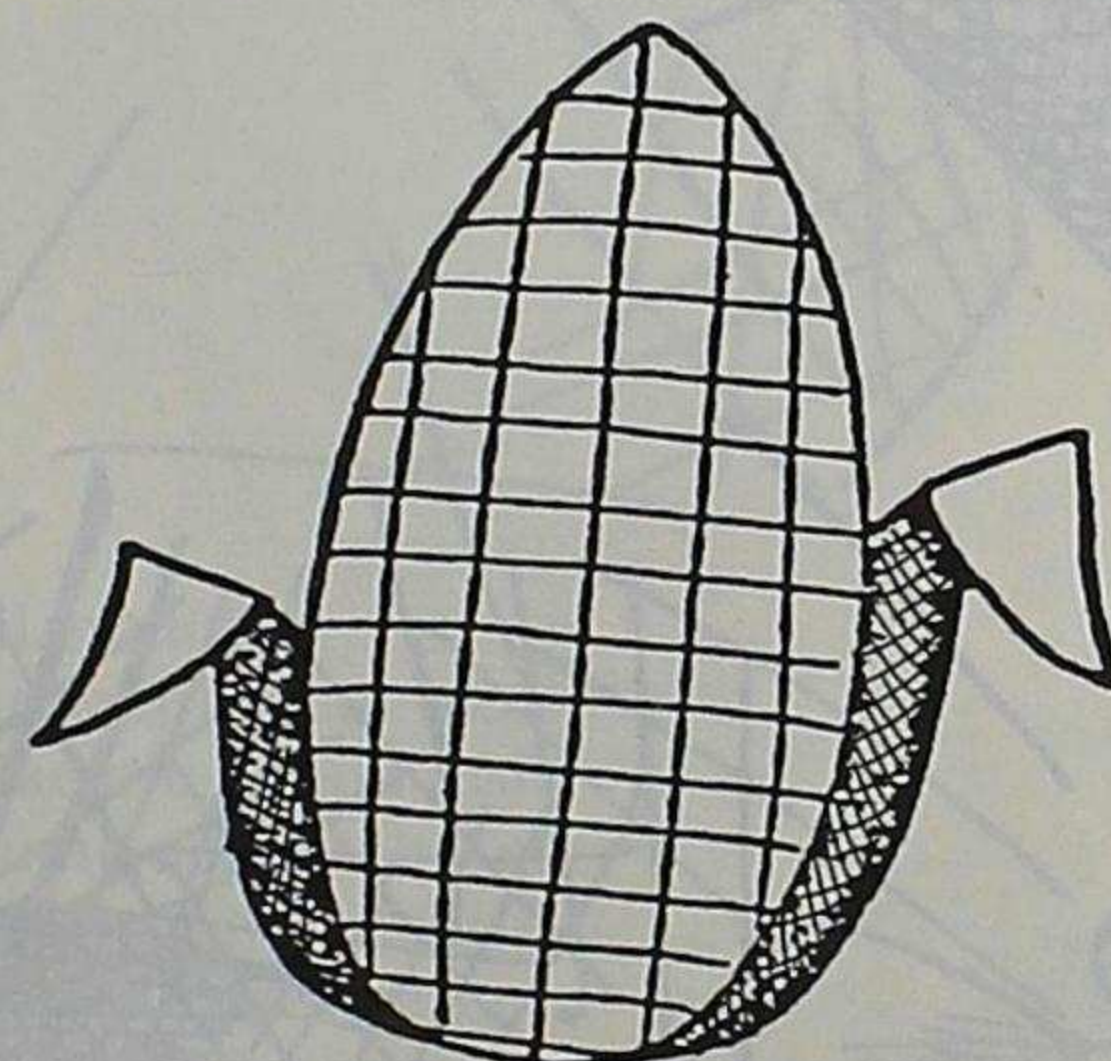
Sara mamaca, ñucanchic pachamanta runacunahuan pactami caiman chaiman puri jichan.

Sara mamaca, shuc Andes llactacunapipashmi huacharishca nincuna.



AMÉRICA DEL SUR

BOLIVIA





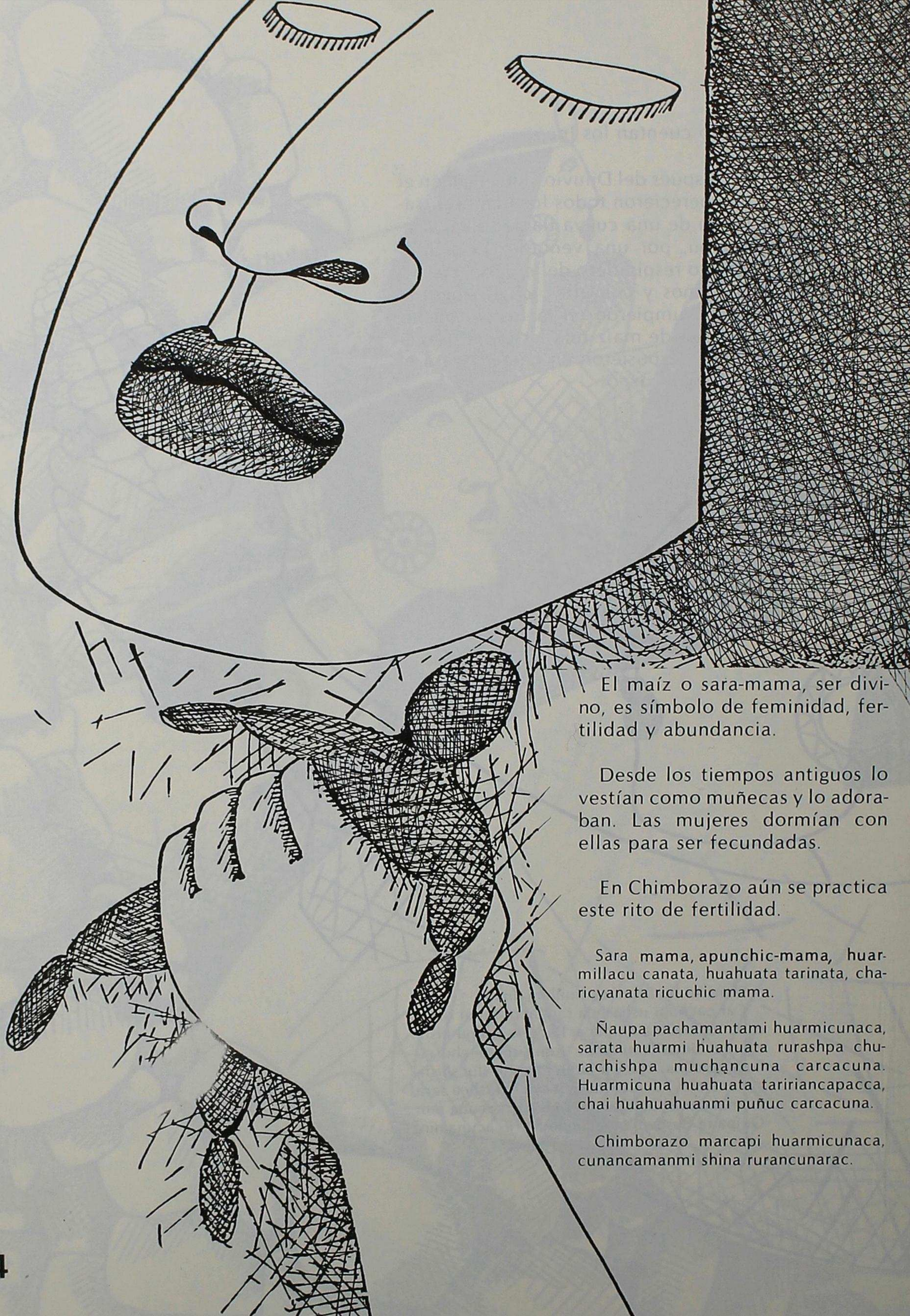
Así lo cuentan los Incas:

Después del Diluvio Universal, en el que perecieron todos los hombres, salieron de una cueva llamada Pacaric-Tampu, por una ventana de piedra, boca o respiradero del mundo, cuatro hermanos y con ellos, cuatro hermanas. Irrumpieron en la tierra con las semillas de maíz que les dió el Hacedor. Y se pusieron en camino para el valle del Cuzco.



Shinami Incacunaca huillancuna:

Cai pachapi ushashca tamiacpi tucui runacuna tucurishca quipaca, Pacaric-Tanpu nishca machimantami; shuc rumi ucuta chuscu huaquicuna, chuscu panicunantin llucshishcacuna nin. Tucuita Rurac Yaya carashca sara mamahuan shuc cuscapí tiyaricircacuna nin. Quipami Cuscu panpacunaman rircacuna nin.



El maíz o sara-mama, ser divino, es símbolo de feminidad, fertilidad y abundancia.

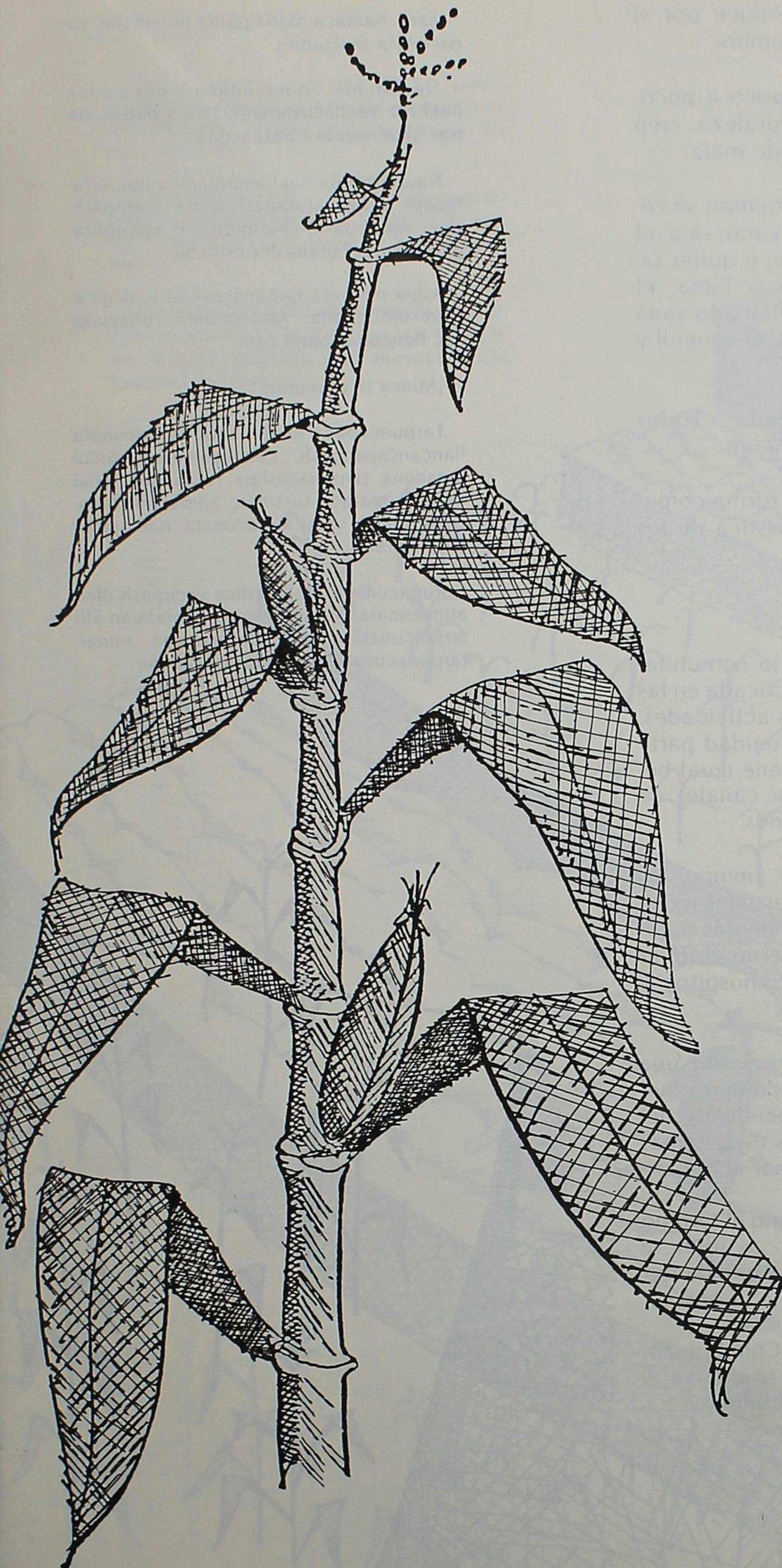
Desde los tiempos antiguos lo vestían como muñecas y lo adoraban. Las mujeres dormían con ellas para ser fecundadas.

En Chimborazo aún se practica este rito de fertilidad.

Sara mama, apunchic-mama, huarmillacu canata, huahuata tarinata, charicyanata ricuchic mama.

Ñaupá pachamantami huarmicunaca, sarata huarmi huahuata rurashpa churachishpa muchancuna carcacuna. Huarmicuna huahuata taririancapacca, chai huahuahuanmi puñuc carcacuna.

Chimborazo marcapi huarmicunaca, cunancamami shina rurancunac.



Para los quichuas, el maíz, como todo aquello que se encuentra en la naturaleza, tiene las mismas cualidades que los seres humanos: llora, habla y siente dolor. Por eso lo cuidan amorosamente. No botan los granos de maíz porque creen que éstos lloran.

La planta del maíz es femenina. El grano de la mazorca es femenino o masculino según la variedad. Así los granos del morocho, del llima, del maíz negro son masculinos.

La caña es su cuerpo; sus brazos son las hojas; sus pies las raíces; su cabeza, la flor; su corazón, el cogollo.

La mazorca mayor es la madre o mama-sara. La menor es la hija o ushushi. Los brotes de la mazorca madre son bebés o llullu huahua.

Quichuacunapacca, sara mama-ca, cai pachapi ima tiyaccunapash runa layallatacni cancuna: huacan, riman, nanachin nincunami. Chaimantami runacunaca sarata nianta cuyashpa charincuna. Sara murucunaca huacancuna nishpami mana shitancuna.

Sara yuracuca huarmimi can. Sara murucunami huaquincunaca huarmi, cutin huaquinca cari can. Shina, muruchu, llima, yana saracunami caricuna cancuna.

Sara huiruca quinquín aichami can. Pancacunaca ricracunami. Sapticunaca chaquicunami. Tuctuca umami. Huiru mucucunapi ñahuiyac uchilla pancacunaca shuncumi can.

Sara yuracuca, mama sarayuc, ushushiyucmi can. Huaquin mama saracunaca llullu huahuayucmi can.

El maíz no se reproduce por sí mismo, necesita del hombre.

El hombre andino, poco a poco, aprendiendo de la naturaleza, creó cientos de variedades de maíz.

Desde hace mucho tiempo se conoce el maíz blanco o yurac sara, el amarillo grueso y suave o quillu sara, el perla nacarado o llima, el negro rojo o violáceo llamado yana sara, además el chullpi, el canguil y el morocho.

La tierra es sagrada. Todos cuidan de ella y la veneran.

Trabajar la tierra en forma comunitaria es una característica de los pueblos andinos.

¡Surge la minga!

Esta forma de trabajo comunitario todavía es muy practicada en las tareas agrícolas y otras actividades, en donde toda la comunidad participa del trabajo y obtiene igual beneficio. Construyen así canales de riego, acequias y caminos.

Desde hace mucho tiempo los indígenas lograron desarrollar técnicas de cultivo y herramientas apropiadas que les permitieron cultivar en terrenos difíciles, inhóspitos y con poca agua.

Las terrazas o andenes son una especie de escalinatas de tierra que sirven para cortar la pendiente del terreno. Están provistas de sistemas de riego para aprovechar el agua.

Así se utiliza al máximo el terreno cultivable. También ayudan a controlar la erosión ocasionada por el viento y el agua.

En las terrazas de Chimborazo, Pichincha e Imbabura se cultiva el maíz junto con otros productos.

Sara mamaca mana pailla pucunchu, runacunata mutsunmi.

Ñucanchic runacunaca, ñucanchic pachata yachacushpami, tauca patsac patsac shuc sarata rurarcacuna.

Ñaupa ñaupa pachamantami yurac saratapash, quillu saratapash, llima saratapash, yana saratapash, chullpitapash, canquiltapash, muruchutapash ricsinchic.

Allpa mamata tantanacushpa llancaica, chiri urcumanta, Andesmanta runacunapac llancaipachami can.

¡Minca ricurimunmi!

Tarpuncapac, imata shuc ruraicunata llancancapacpash, cunancamanmi tucui runacunata tantanacushpa rurancuna; chai llancaicunata tucui pac allipacmi rurancuna, Shina, yacu larcacunata, ñancunata pascancuna.

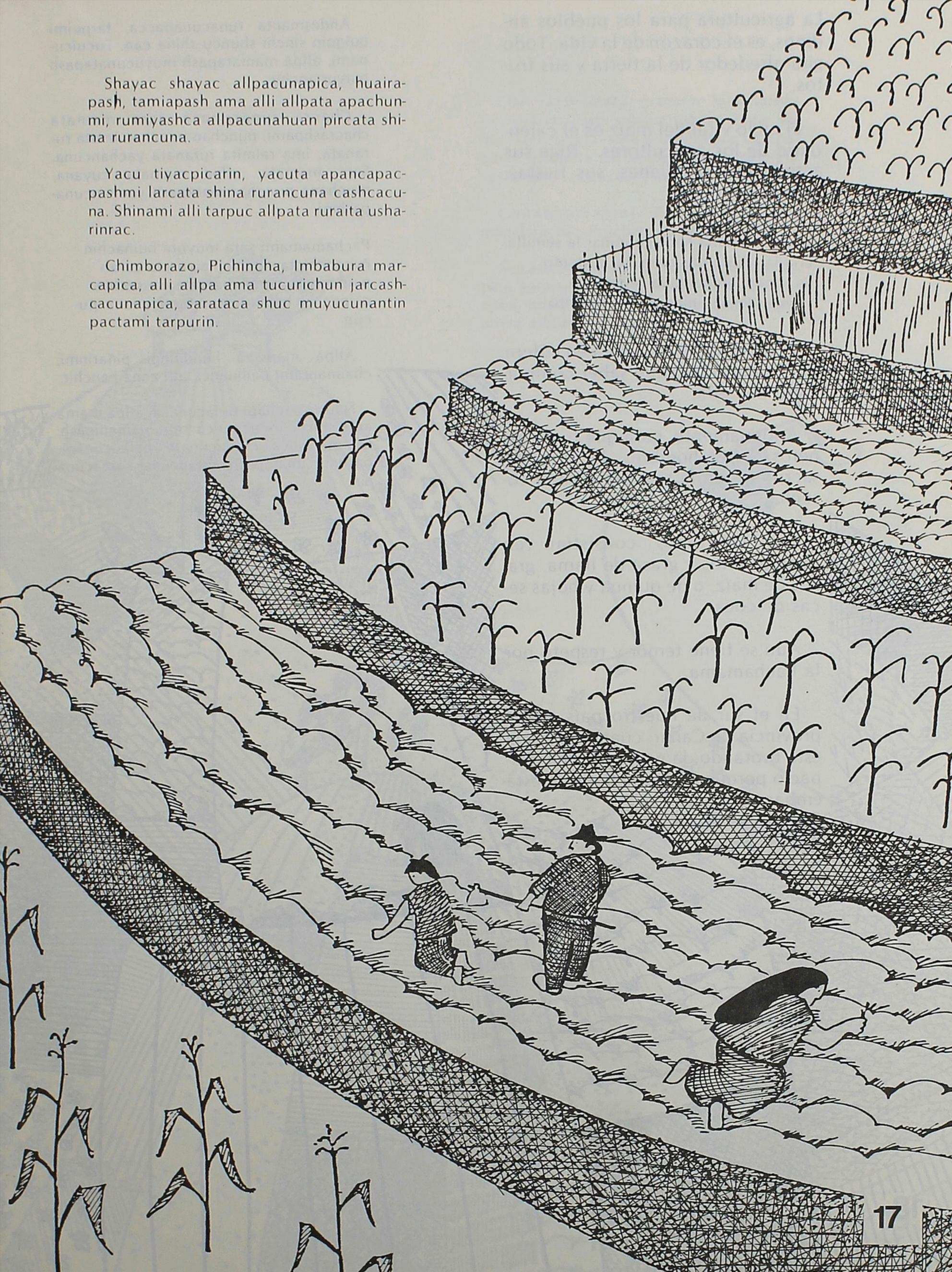
Runacunaca, tsalayashca yacupash illac allpacunata tarpuncapacca, ashtahuan alli tarpuicunatami yachacushcacuna, sumac tarpunacunatapashmi rurashcacuna.



Shayac shayac allpacunapica, huairapash, tamiapash ama alli allpata apachunmi, rumiyashca allpacunahuan pircata shina rurancuna.

Yacu tiyacpicarin, yacuta apancapacpashmi larcata shina rurancuna cashcacuna. Shinami alli tarpuc allpata ruraita usharinrac.

Chimborazo, Pichincha, Imbabura marcapica, alli allpa ama tucurichun jarcashcacunapica, sarataca shuc muyucunantin pactami tarpurin.



La agricultura para los pueblos andinos, es el corazón de la vida. Todo gira alrededor de la tierra y sus frutos.

El ciclo vital del maíz es el calendario de los agricultores. Rige sus actividades cotidianas, sus fiestas. Inspira sus cultos.

La Pachamama hace germinar la semilla, cria la planta creadora del sustento. Su sangre alimenta la sementera, y en su regazo madura el alimento.

A veces la tierra monta en cólera. Por lo tanto hay que saber comportarse con ella.

Antiguamente, para que fuera generosa, los hombres le ofrecían sacrificios en la siembra y en la cosecha.

Los sacrificios consistían en quemar fetos y grasa de llama, granos de maíz, o de quinua y hojas secas de coca.

Aún se tiene temor y respeto por la Pachamama.

En el sur de nuestro país, en la provincia de Cañar, cuando el maíz está brotando, la gente camina despacio porque cree que la tierra está embarazada.

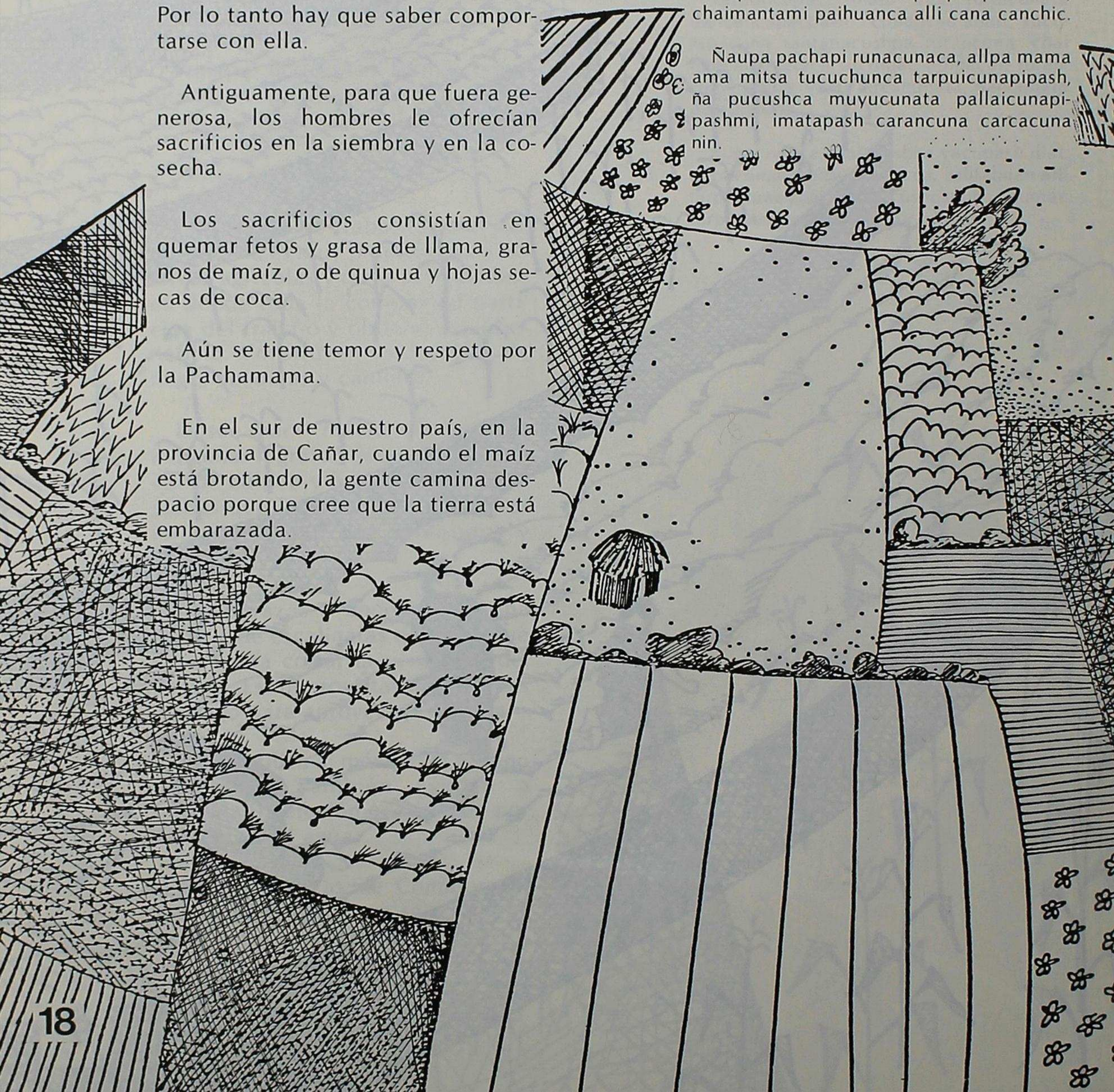
Andesmanta runacunapacca, tarpuimi quiquin sinchi shuncu shina can. Tucuicunami, allpa mamatapash muyucunatapash muyurianchic.

Chacra runacunaca sara mamata chacrashpami, punchan punchan imata ruranata, ima raimita ruranata yachancuna. Sara mamata, allpa mamata cuyana, muchana punchacunatapash yachancunapashmi.

Pachamamami sara muyuta huiñachin ñucanchicta sinchichic yurata caran paipac yahuarmi chacrata causachin paipac aichapimi sumac micunaca pucun.

Allpa mamaca huaquinpi piñarinni, chaimantami paihuanca alli cana canchic.

Ñaupapachapi runacunaca, allpa mama ama mitsa tucuchunca tarpuicunapipash, ña pucushca muyucunata pallaicunapipashmi, imatapash carancuna carcacunin.



Chai caraicunaca, manarac huacharish-
ca huahuacunata shulluchishcacunata, lla-
ma huiracunata, sara murucunata cashpa-
pash, quinuata cashpapash, coca pancata
cashpapash rupachimi cariana cashca nin.

Cunancamanmi Pachamamataca
manchanchic, muchanchicpash.

Ñucanchic mama llactapi, Cañar marca-
pica, saracu chairac huiñacucpica, runacu-
naca, allpa mamaca huicsayucmi nishpa,
allilla allillacumi purincuna.





Son los varones quienes preparan el terreno.

Se cree que al romper la tierra, el hombre fecunda a la Pachamama.

Es él quien abre los huachos con la yunta o el azadón. Las mujeres, especialmente las que tienen niños tiernos y las que están embarazadas, colocan los granos en el surco. Se cree que así germinarán las semillas.

Para que la Pachamama alimente a sus hijos, los campesinos le obsequian abono.

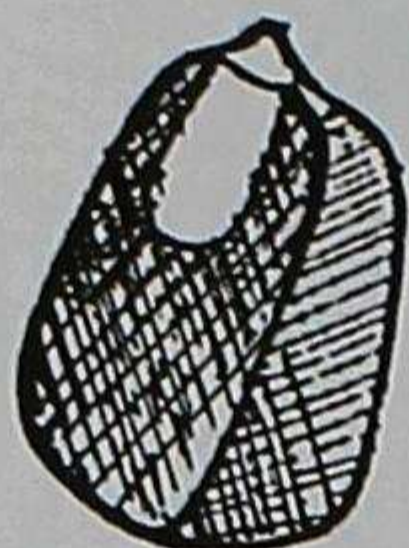
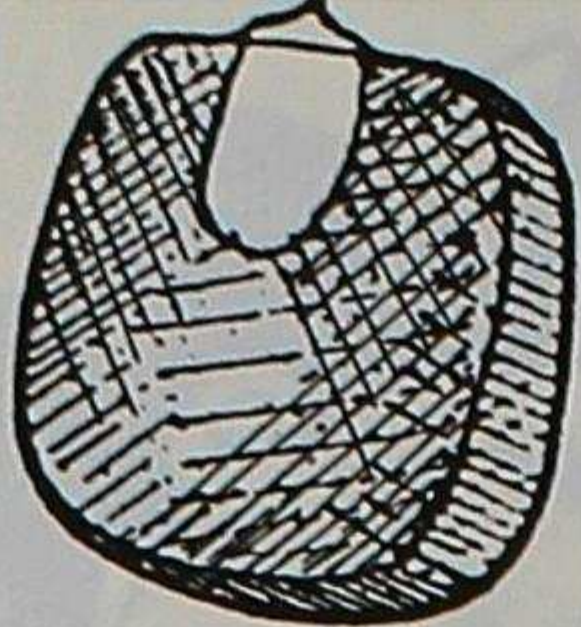
Caricunami allpa mamataca ashtahuan llancancuna.

Runacunaca, caricuna allpa huachuta chictapica, Pachamamaca huicsayuc saquirin yuyancunami.

Caricunami huacrahuan cashpapash, azadónhuan cashpapash huachuncuna. Huarmicunaca, ashtahuanpachaca llullu huahuayuc huarmicuna, huicsayuc huarmicunami sara alli pucuchunca tarpuncuna.

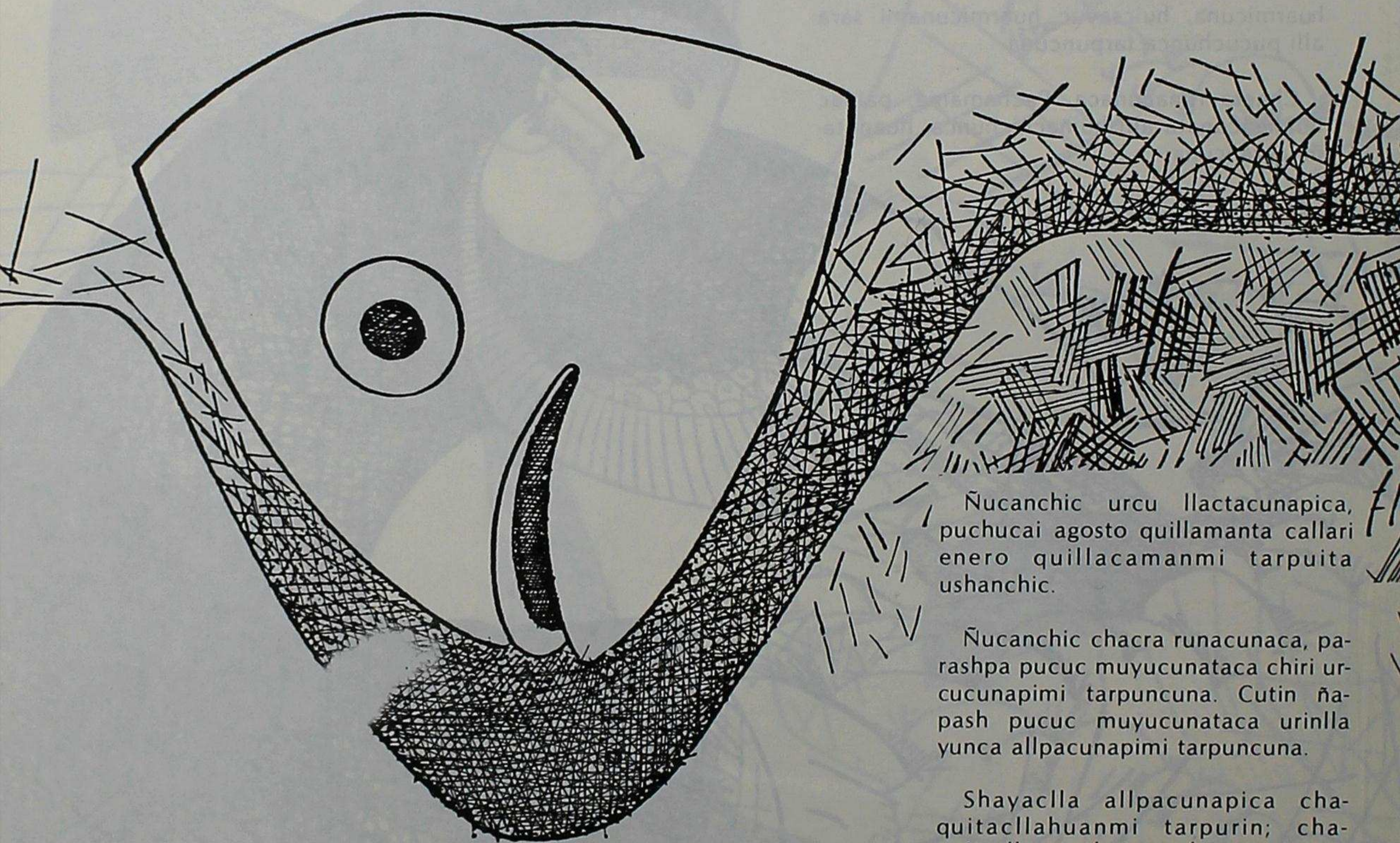
Chacra runacunaca, Pachamama, paipac huahuacunata alli huiñachichunca, huanutami carancuna.





Ñaupá pachapica, Perú mama cucha manñapi causac runacunaca, challhua umahuanmi huanu cariancuna nin. Challhua umapica ishcai sarata, quimsa sarata cashpapash churashpami panpancuna carcacuna nin.

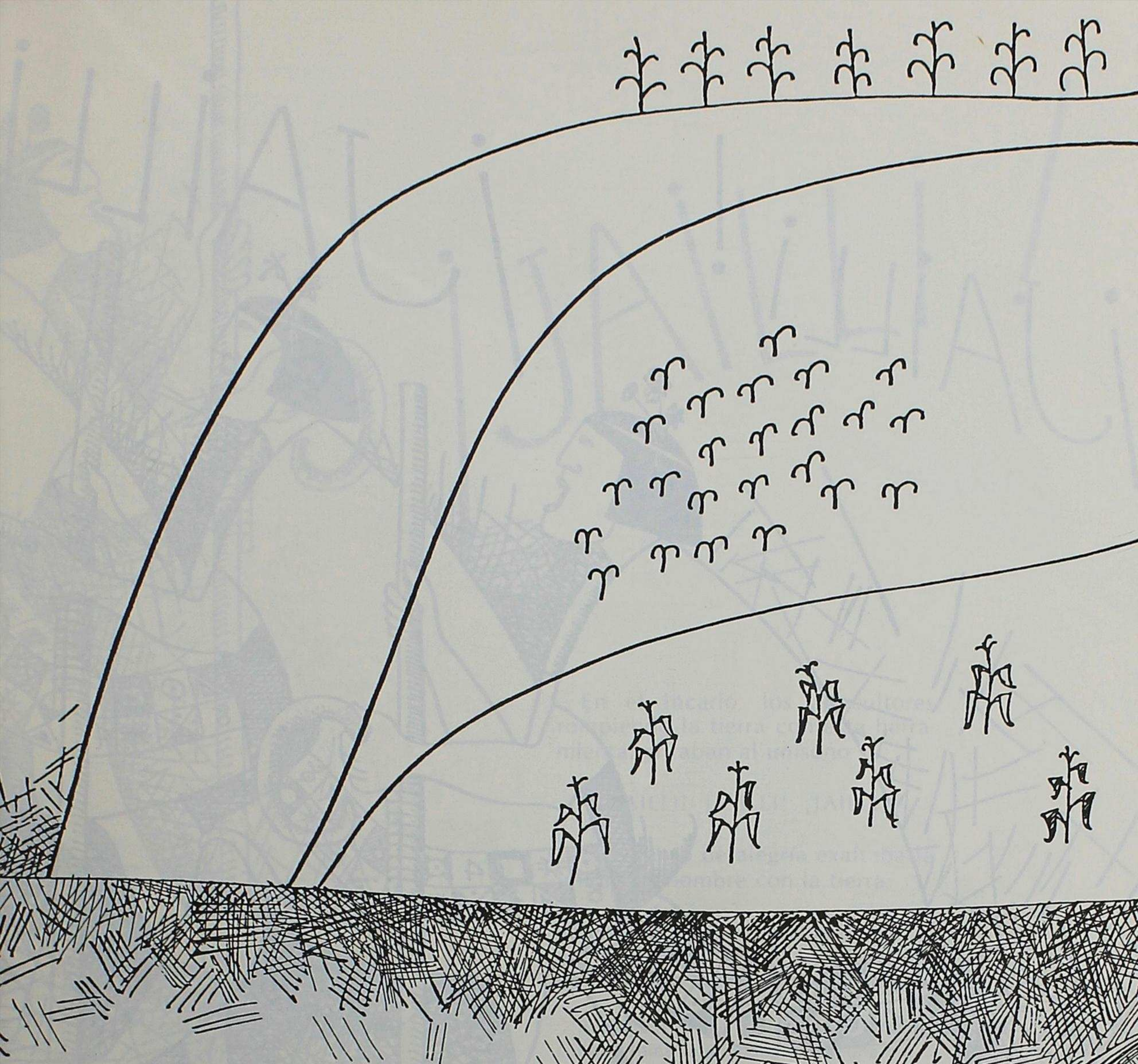
Ecuador mama llactapica tucuita panpaman shitashcacunami huanucuna cancuna. Cunanpimi químico nishca, mushuc huanuta rurashcacunaca tiyancuna.



Ñucanchic urcu llactacunapica, puchucái agosto quillamanta callari enero quillacamanmi tarpuita ushanchic.

Ñucanchic chacra runacunaca, parashpa pucuc muyucunataca chiri urcucunapimi tarpuncuna. Cutin ñapash pucuc muyucunataca urinlla yunca allpacunapimi tarpuncuna.

Shayaclla allpacunapica chaquitacllahuanmi tarpurin; chaquitacllataca huiracuchacuna manarac shamucpillatacmi Perúpi, Boliapi incacunaca charincuna carcacura nin.



Antiguamente, en la costa peruana, se empleaba como abono cabezas de pescado. Se introducía dos o tres granos de maíz en cada cabeza y se las enterraba.

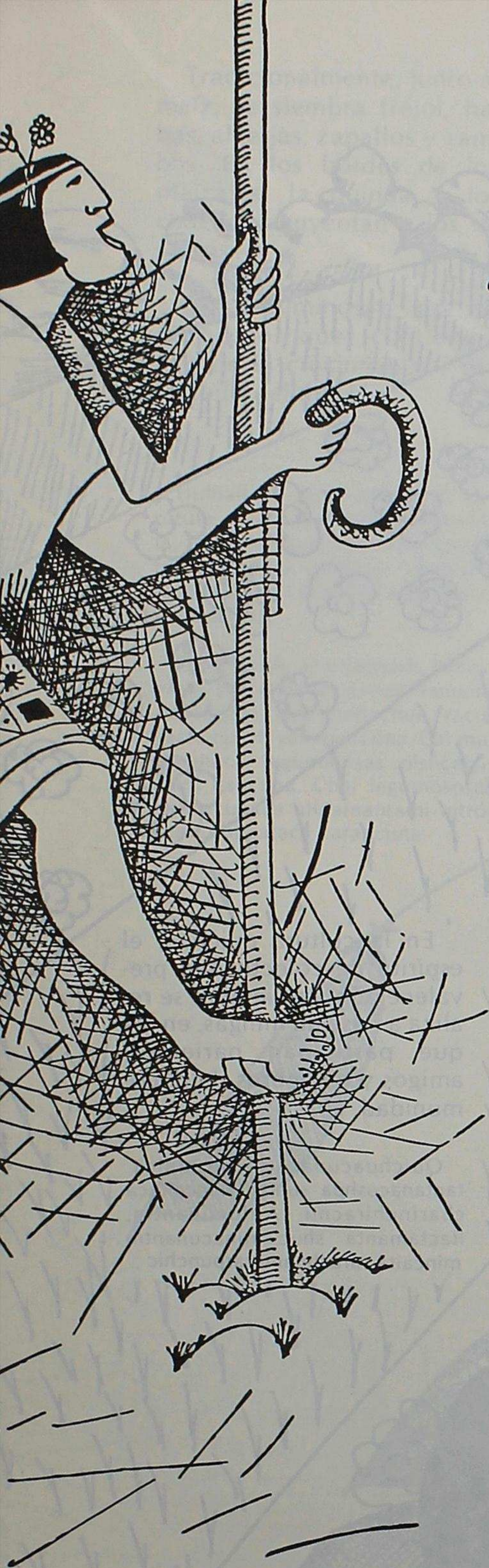
En el Ecuador se usa el huano, mezcla de estiércol, ceniza, hojas y hierbas para enriquecer las chacras. Recién se introdujo el abono químico, revolucionando el orden ecológico milenario.

En la sierra, la siembra del maíz se realiza desde los últimos días de agosto hasta los primeros días de enero.

El campesino siembra primero las variedades de ciclo más largo en las tierras altas y frías; y las de ciclo más corto en las zonas bajas y más cálidas.

En las pendientes, para la siembra, se utiliza la chaquitacla, herramienta prehispánica usada por los antiguos habitantes de Perú y Bolivia.





¡JAILLI!

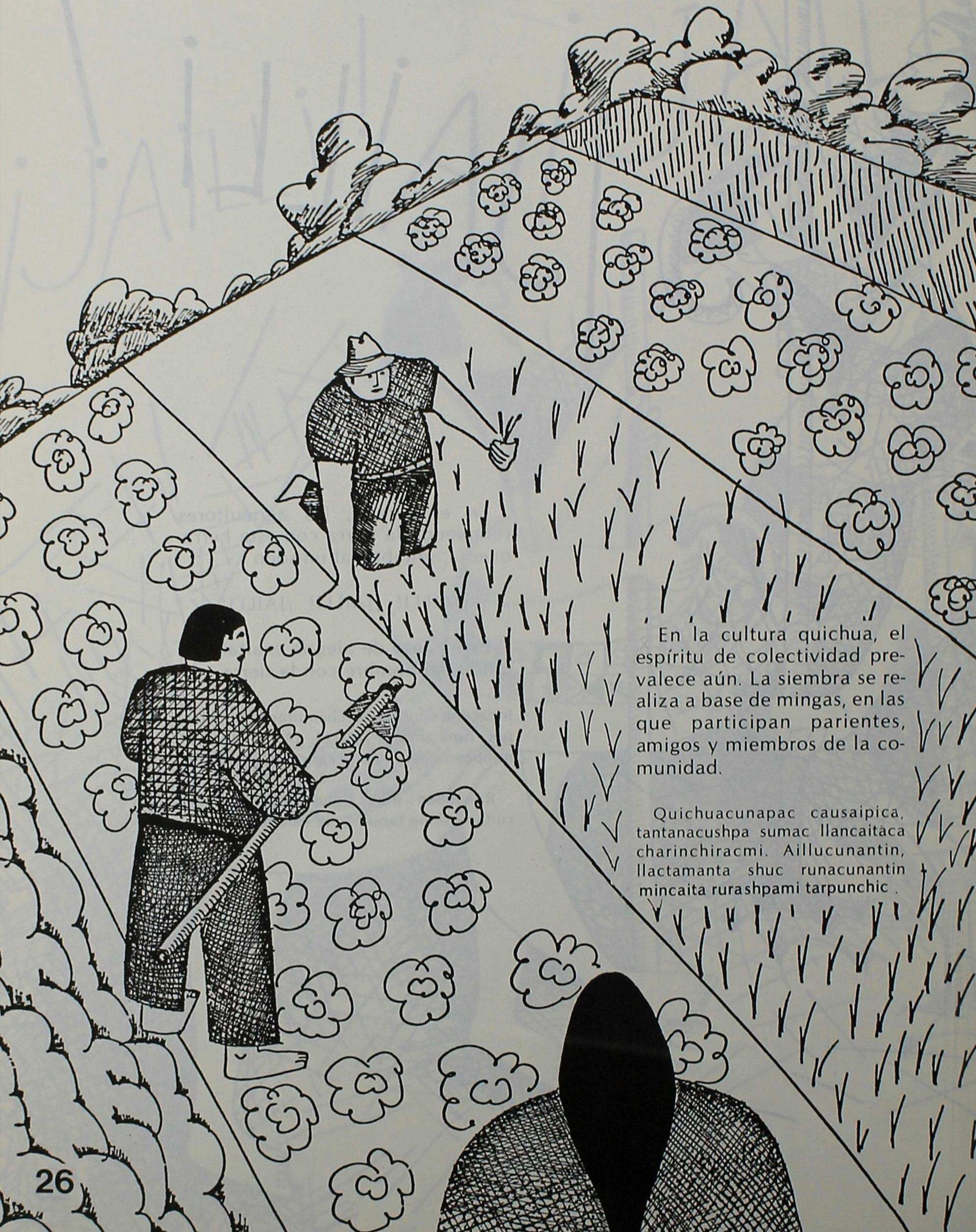
En el Incario, los agricultores rompiendo la tierra con esta herramienta, gritaban al unísono

¡JAILLI! ¡JAILLI! ¡JAILLI!

Este canto de alegría exaltaba la unión del hombre con la tierra.

Incacuna causaipica, chaquitacllhuan tarpuc runacunaca "JAILLI, JAILLI, JAILLI" nishpami caparincuna cahcacuna nin.

Runahuan allpa mamahuan tantancuitami shina taquincuna carcacuna nin.



En la cultura quichua, el espíritu de colectividad prevalece aún. La siembra se realiza a base de mingas, en las que participan parientes, amigos y miembros de la comunidad.

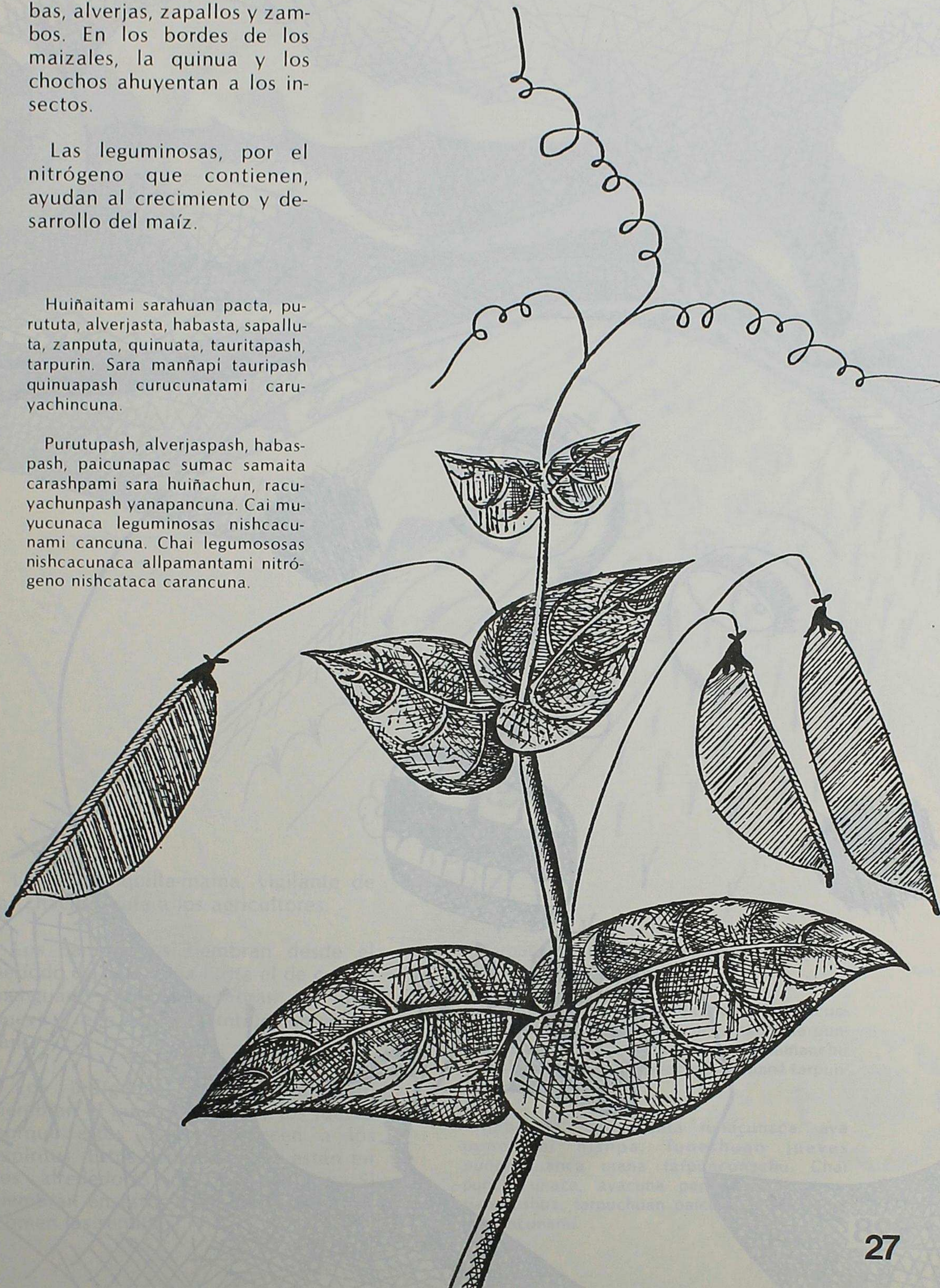
Quichuacunapac causaipica, tantanacushpa sumac llancaitaca charinchiracmi. Aillucunantin, llactamanta shuc runacunantin mincaita rurashpami tarpunchic.

Tradicionalmente, junto al maíz, se siembra fréjol, habas, alverjas, zapallos y zambos. En los bordes de los maizales, la quinua y los chochos ahuyentan a los insectos.

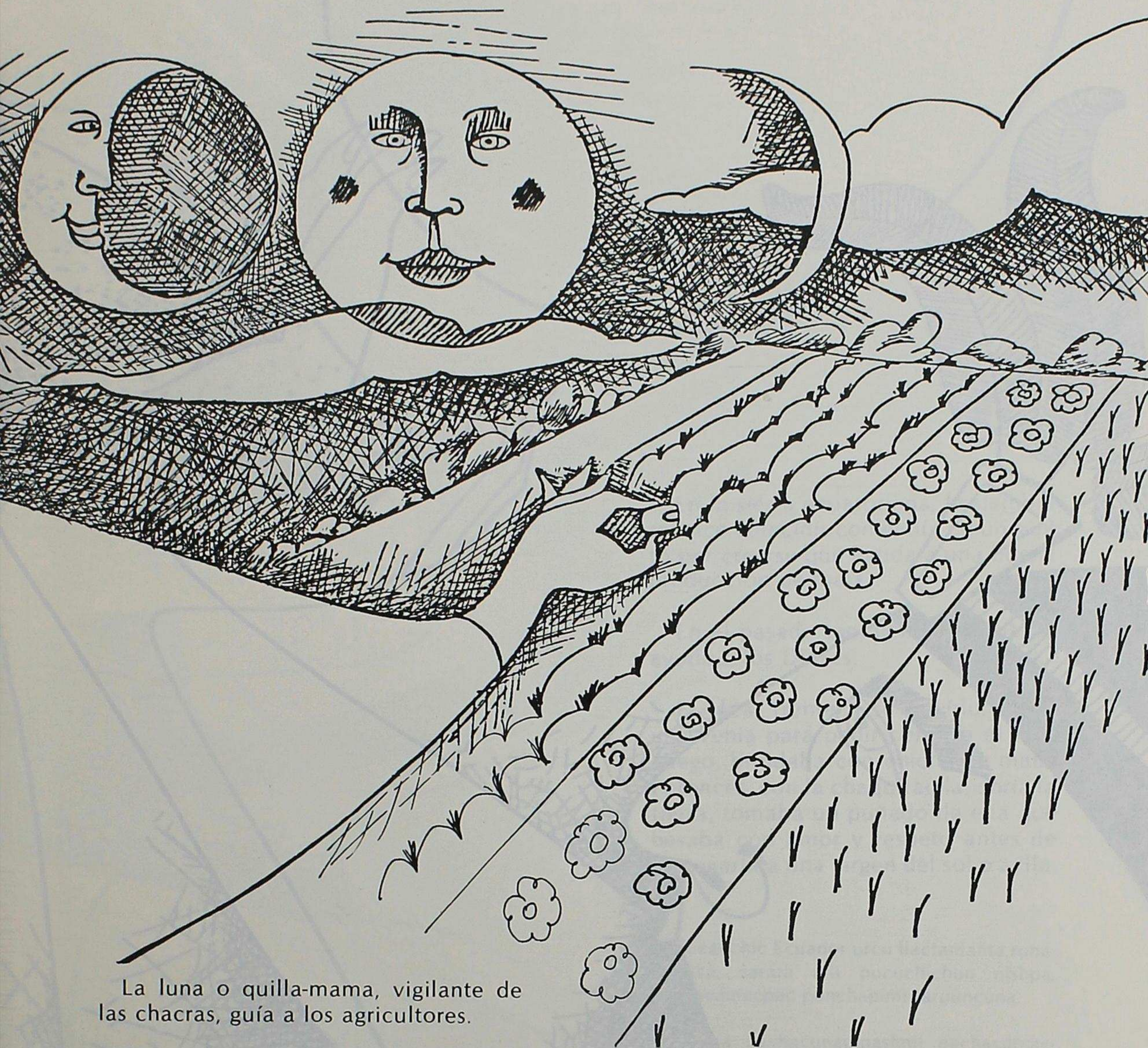
Las leguminosas, por el nitrógeno que contienen, ayudan al crecimiento y desarrollo del maíz.

Huiñaitami sarahuan pacta, purututa, alverjasta, habasta, sapalluta, zanputa, quinuata, tauritapash, tarpurin. Sara manñapi tauripash quinuapash curucunatami caruyachincuna.

Purutupash, alverjaspash, habaspash, paicunapac sumac samaita carashpami sara huiñachun, racuyachunpash yanapancuna. Cai muyucunaca leguminosas nishcacunami cancuna. Chai leguminosas nishcacunaca allpamantami nitrógeno nishcataca carancuna.







La luna o quilla-mama, vigilante de las chacras, guía a los agricultores.

Los campesinos siembran desde el período de luna llena hasta el de cuarto menguante. Jamás siembran en luna nueva. Creen que los sembríos no crecerán.

Los indígenas de Imbabura no siembran el maíz los lunes y los jueves porque estos días pertenecen a los espíritus. Estos seres mágicos están en los alrededores de las chacras. Si siembran en estos días, los espíritus se comen las semillas.

Tarpuc runacunaca quilla mama muyuchiriapimi causancuna.

Chacra runacunaca, quilla mama pucuricucmanta alli pucushpa tucuricuccamanmi tarpuncuna. Llullu quillapi tarpucpica mana huiñanchu yuyashpa, llullu quilla punchapica mana tarpuncunachu.

Imbabura marcamanta runacunaca, aya punchami nishpa, luneshuan jueves punchahuanca mana tarpuncunachu. Chai punchacunaca, ayacuna panpacunapi muyurianacushpa, tarpuchuan paicunarak micunllami, nincunami.





En la sierra ecuatoriana, la siembra se hace coincidir con el día de un santo por creerse que ayuda a una buena producción de maíz.

En el pasado también se solicitaba ayuda a los Dioses.

El Inca, frente a su pueblo, hacía una venia para pedir permiso al Inti. Luego, brindaba con chicha de maíz. Entonces, con la chaquitacla, abría la tierra, tomaba un puñado de ella que besaba con amor y respeto antes de entregarla a una virgen del sol o aclla.

Ñucanchic Ecuador urcu llactamanta runacunaca, sarata alli pucuchichun nishpa, pachacamapac punchapimi tarpuncuna.

Ñaupá pachacunapishmi pachacamacunata yanapata mañancuna cashcacuna nin.

Apuc Incaca, Inti taita tarpuchun saquichunca, tucui runacunapac ñaupapimi muchan carian ninmi. Quipaca sara asuatami caran carian nin. Chaica, manarac acllaman carashpallatacmi, chaquitacllahuan allpata amuccllayachishpa maqui juntata japishpa sumac cuyaihuan muchan carian nin.

Huillac-umani apuc Inca tarpushpa callaricunca, aclashca muyuntin, huanuntin cun cashca nin. Ña tucuita rurashca quipami ña tarpushpa catichun nishpa, raimita ruran cashca nin.

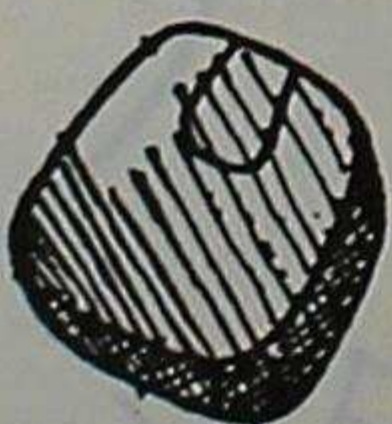
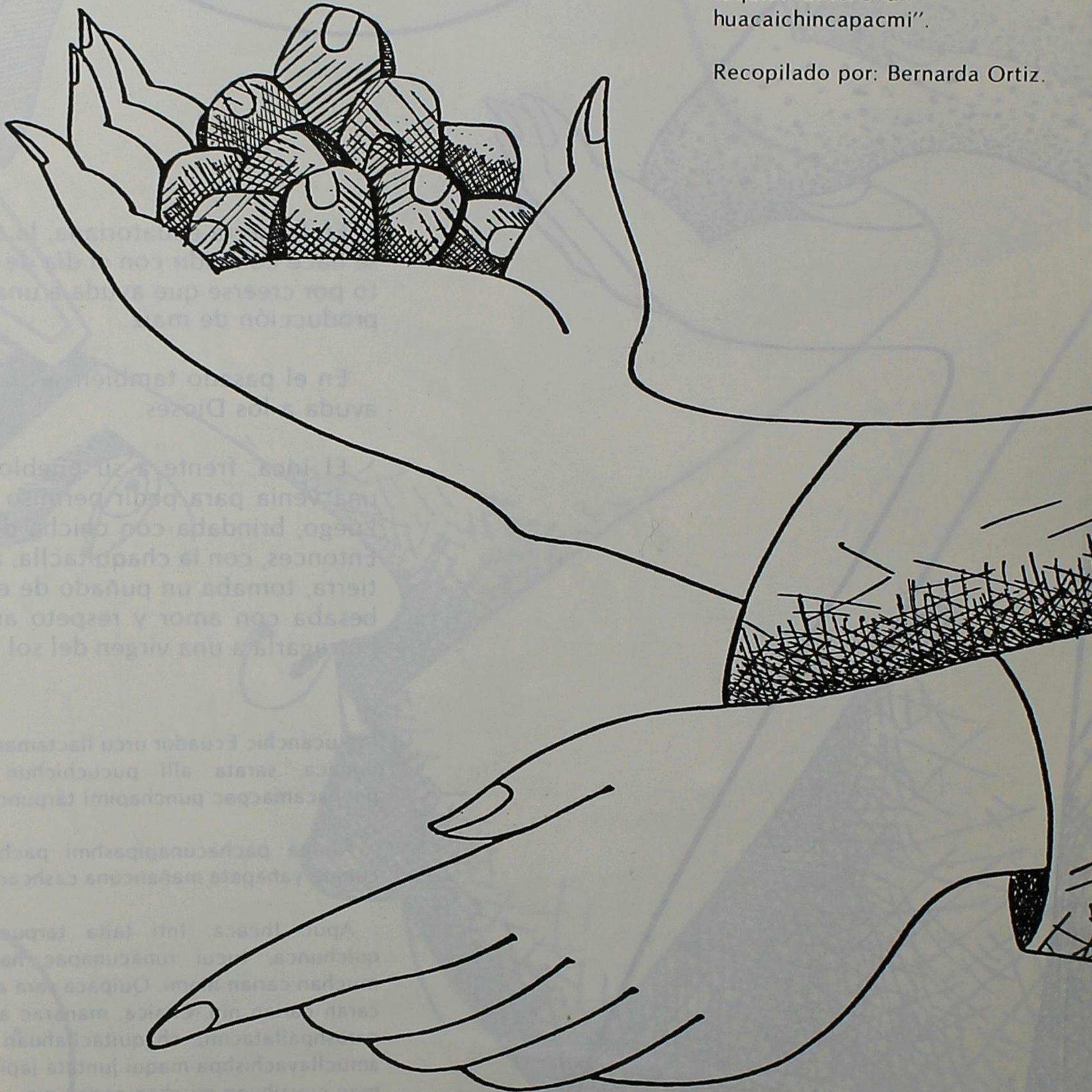
Cunanca, runa llactacunapica, tarpuicunapi cushilla raimicunata ruraica tucurishcami ña. Shinapash huaquin llactacunapillapachami tarpuicunataca taquincuna.

“Rupai cunan yallicun, muru ñami tarpuna Panpa yapushca tiyan, panpa yapushca tiyan.

Caipi chaipi, caipi chaipi SARATA tarpushun, fandanguí, fandanguí taquinata uyashpandin.

SARATA tandachishun parvata ruracrishun taquita ruracrishun huacaichincapacmi”.

Recopilado por: Bernarda Ortiz.





El huillac-uma o sumo sacerdote daba al Inca la semilla escogida que él introducía al hoyo, junto con abono. Terminada la ceremonia, proclamaba el inicio de los sembríos y se realizaba una gran fiesta.

Actualmente, en nuestras comunidades indígenas, se ha perdido la costumbre de festejar la siembra con la intensidad, el entusiasmo y el regocijo de antes. En algunas comunidades todavía cantan la siembra del maíz.

Pasando está ya el verano
tenemos ya listo el grano.
Arado el campo ya está.
Arado el campo ya está.

Aquí y allá
sembremos el maíz ya.
Bailen, bailen todos
al ritmo musical.

Cosechemos el maíz
y gavillas de él hagamos.
Hagamos un granero
y vámoslo a guardar.

Recopilado por: Bernarda Ortiz



Cuando la planta está por hacerse señorita, es decir cuando el fruto brota, los campesinos le quitan la flor para favorecer el desarrollo del tallo y de la mazorca. Cortan también las hojas inferiores de la planta y las dan como alimento a los animales.

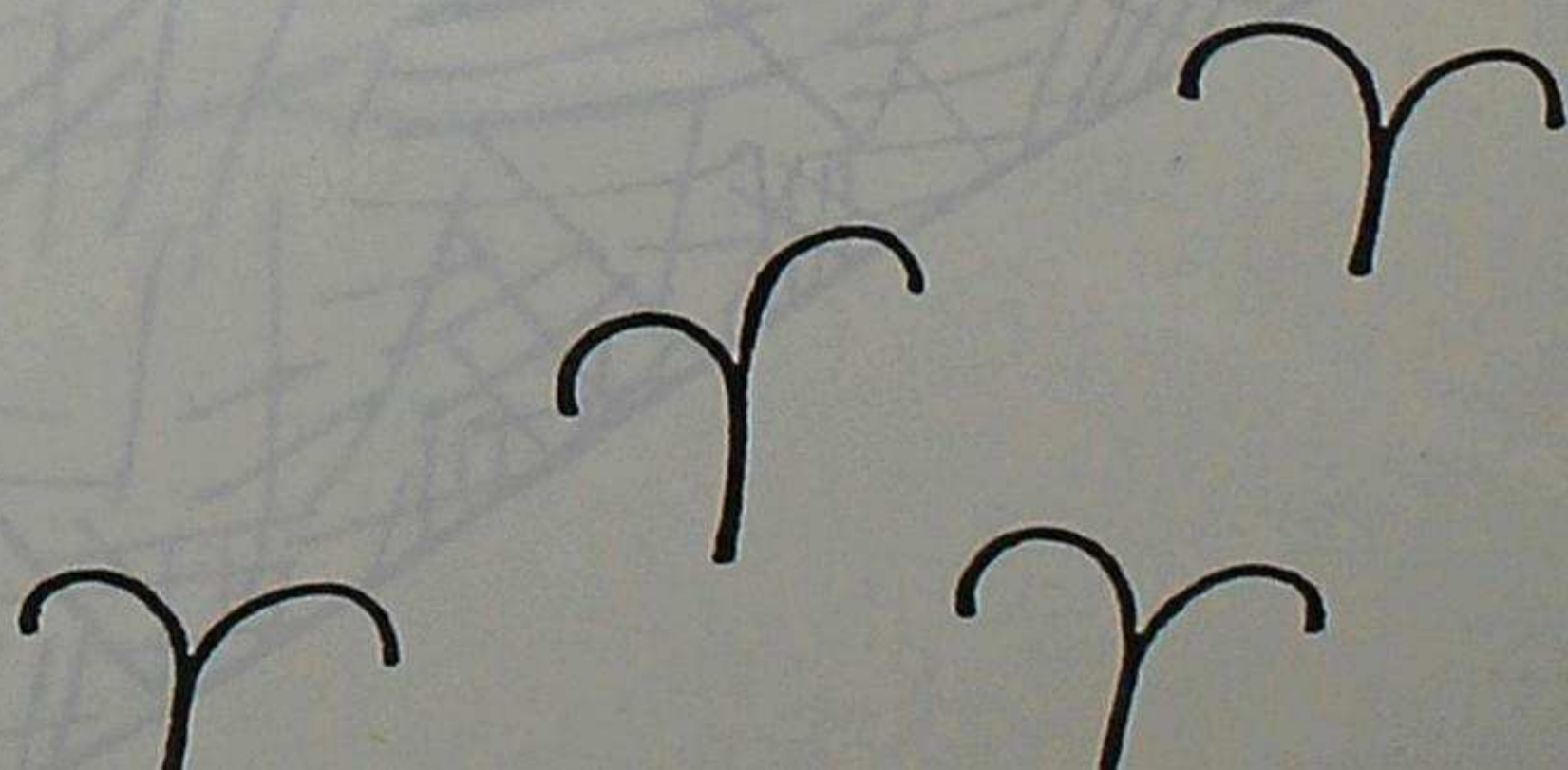
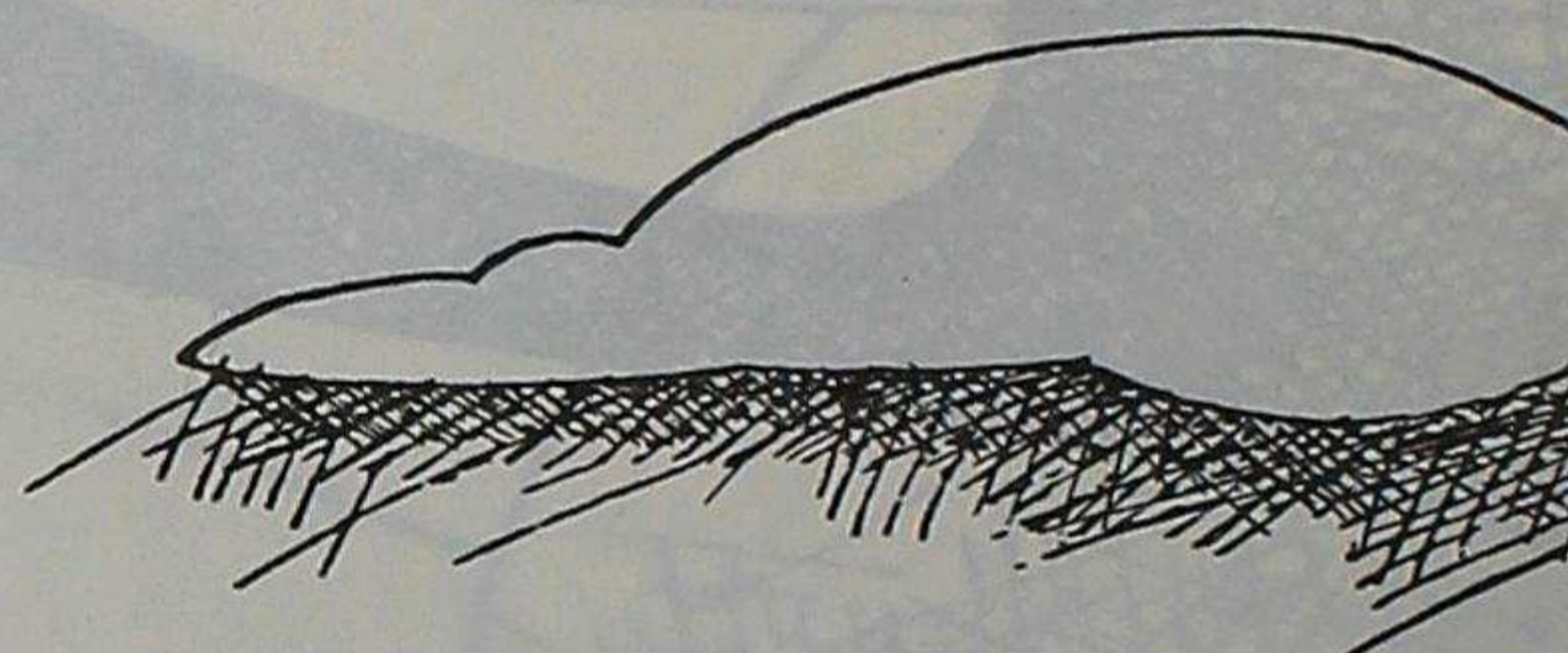
Los quichuas creen que en esta época, pueden entrar a la sementera únicamente las madres de niños tiernos. Temen que la sementera no produzca si entran otras mujeres.

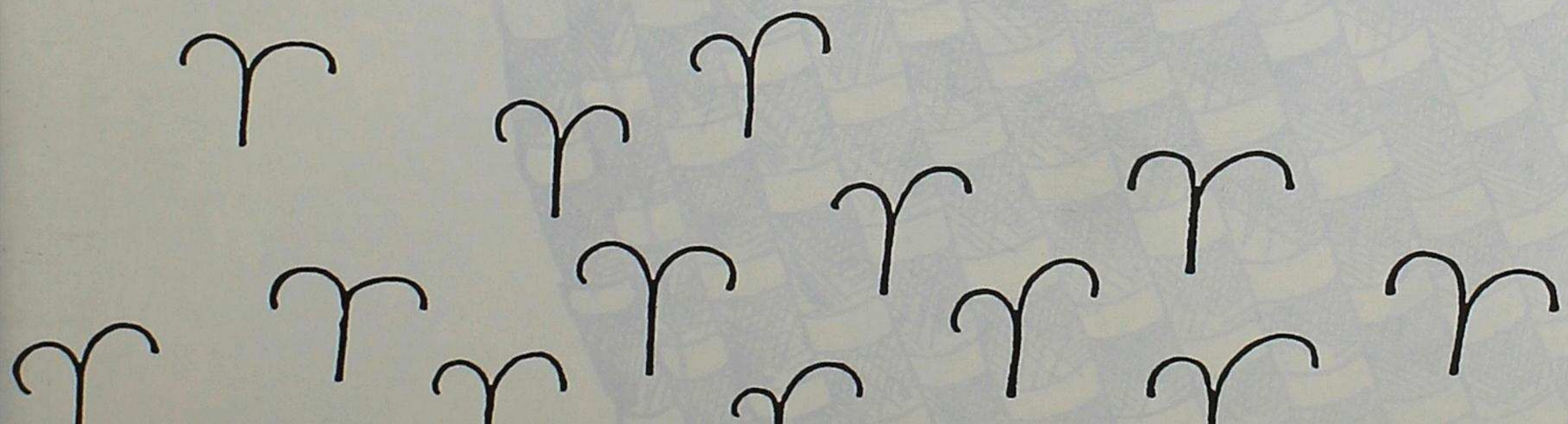
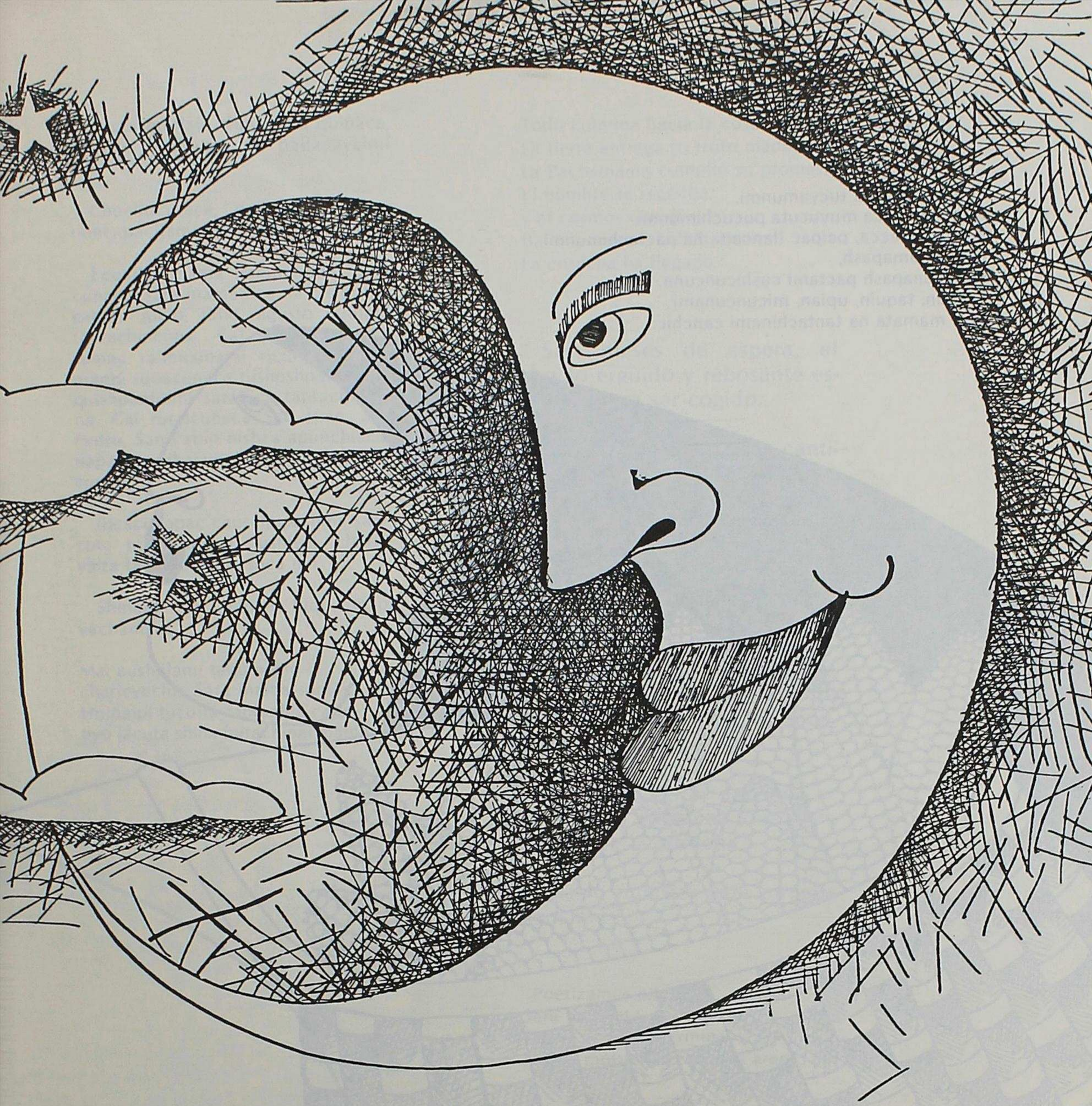
El deshierbe, no se lo debe realizar en luna llena porque se cree que si se lo hace, la planta no dará frutos y aparecerá el llamado cuscuncu. Ahora se sabe que esta enfermedad conocida también como carbón o tizón del maíz es ocasionada por hongos.

Runacunaca, saracu ña cuitsacu shina tucucupica, chucllucupash, huirucupash rayachunmi tuctutapash, siqui pancatapash pallashpa huihuacunaman micuchincuna.

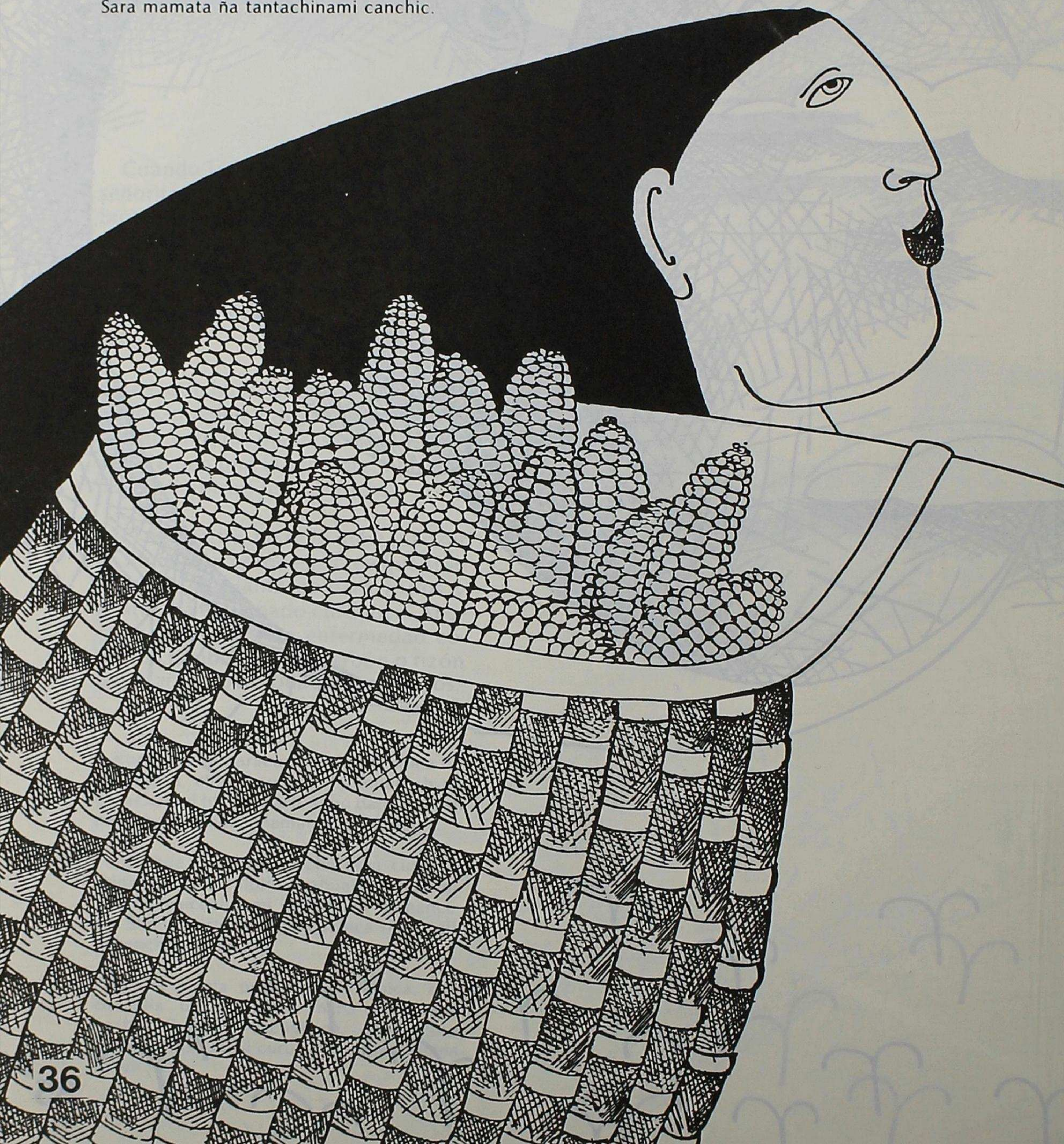
Quichua runacunaca, chacracu cuitsacu shina tucucupica, llullu huahuahuan huarmicunalla yaicuchunmi ashtahuan munancuna. Shuc huarmicuna yaicucupica mana alli pucunchu nincunami.

Quilla mama pucuric punchapica, cuscunculla tucun nishpa mana jallmancunachu. Cunanpi yachaipica, cuscuncuca jamtsi jamtsi uncui curucunamantami shina tucun nin.





Chuclluca ña tucyapunmi.
Allpa mamaca muyucuta pucuchimunmi
Pachacamacca, paipac llancaita ña pactachimunmi.
Pachamamapash,
Runacunapash pactami cushicuncuna.
Tushun, taquin, upian, micuncunami.
Sara mamata ña tantachinami canchic.



Sucta quillata shuyashca quipaca,
chucllu huahuaca ña pallanayaimi
can.

Chucllucutaca, pallashcantin ya-
nuncapacllami ashacuta pallanchic.

Ecuador mama llactamanta runa-
cunaca, sara mamataca ña chaquish-
catami junio, julio, agosto quillapi
tantachincuna. Cai pachacunapica
sumac raimicunami ricurin. Llacta-
manta runacunaca tushushpantin, ta-
quishpantinmi sarataca tantachincu-
na. Cai ruraicunaca San Juan, San
Pedro, San Pablo nishca apunchiccu-
napac punchacunahuanmi pactamun-
cuna.

Incacunapac causaipipashmi, sara-
cuta tantachishpa cushiyai, charic-
yaita taquincuna cashca nin.

Shinami cai ñaupá taquicunapi
yachanchic:

"Mai cushillami taquinchic
charicyachic Sara mama samaita carai.
Huiñaipi tucuita tantachic capai
tiyu jacuta shina mirachipai mamalla." 1.

Todo culmina hacia la cosecha.
La tierra entrega su fruto maduro.
La Pachamama cumplió su promesa.
El hombre se regocija.
y el cosmos con él.
Bailan, cantan, beben, comen.
La cosecha ha llegado.

Seis meses de espera, el
choclo erguido y rebosante es-
tá listo para ser cogido.

Se lo recoge en poca canti-
dad para el sustento familiar.

En Ecuador, el indígena habi-
tualmente lo cosecha ya madu-
ro en junio, julio y agosto. Esta
época engendra grandes ce-
lebraciones. En estos meses, las
comunidades celebran la co-
secha con bailes, cantos y mú-
sica. Esta coincide con la fiesta
de un santo patrono: San Juan,
San Pedro, San Pablo.

También en el Incario, se
cantaba la grandeza y la abun-
dancia de la cosecha.

Así lo muestra esta antigua
canción:

"Poetizamos jubilosos
Sara opulenta, danos vida.
Sea el acopio interminable.
Madre multiplíce como la arena". 1

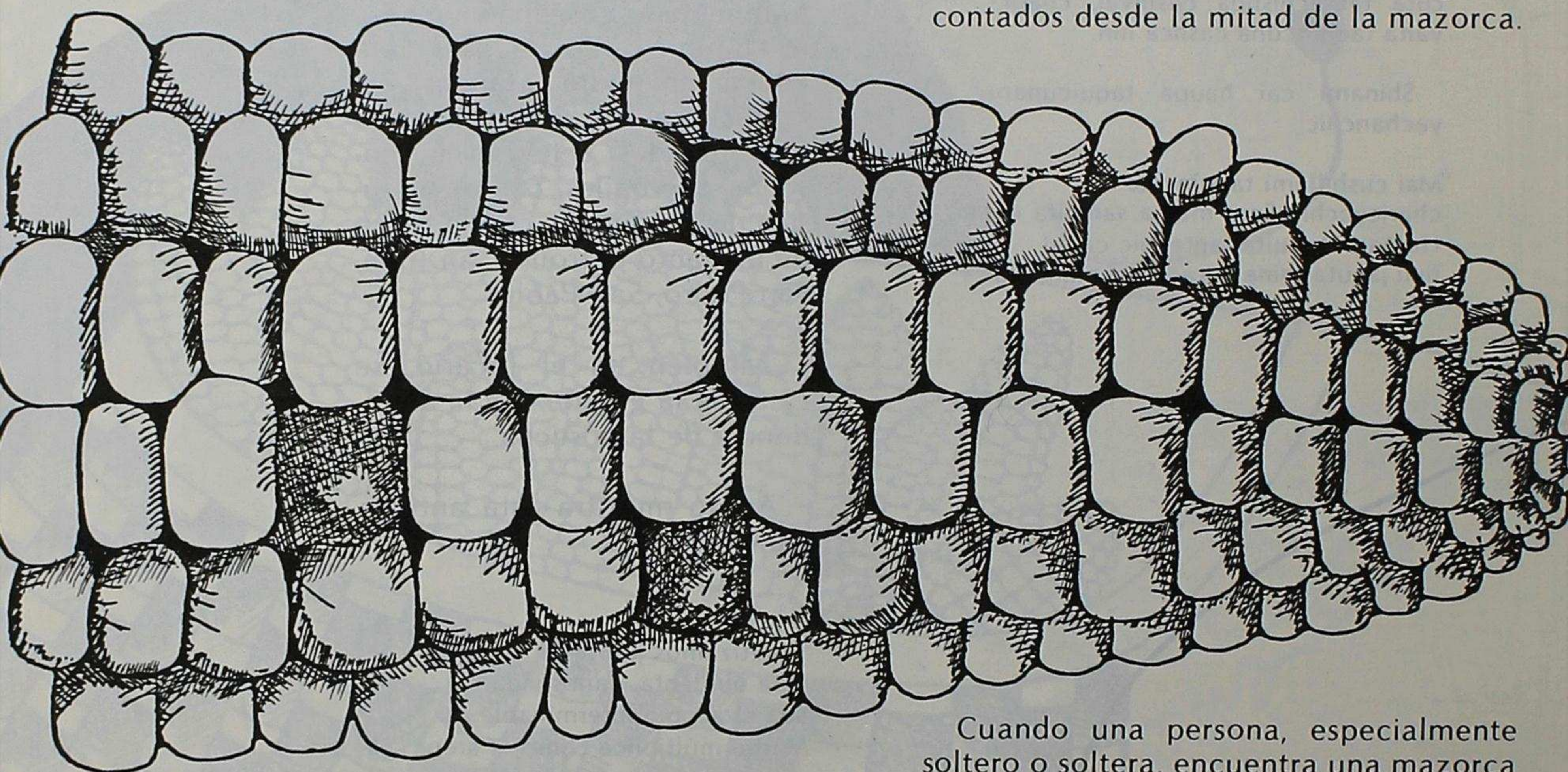
1 Recopilado por Jesús Lara.

La cosecha de maíz da lugar a juegos y creencias.

Durante esta época, se practica el mishana. Es un juego que consiste en lograr descubrir una mazorca que posea uno o dos granos rojos o grises llamados mishas. Vence el que logra encontrar doce mishas. El perdedor tiene la obligación de agasajar con comidas, animales, maíz o dinero al ganador.

Las mishas son símbolos de buena suerte.

Si al cosechar, se encuentra una mazorca pequeña, redonda y repleta de granos, ésta anuncia una cantidad de costales equivalentes al número de granos contados desde la mitad de la mazorca.



Cuando una persona, especialmente soltero o soltera, encuentra una mazorca con uno o varios brotes de maíz, se dice que va a tener igual número de hijos.

Si se encuentra una mazorca encorvada, se piensa que el dueño de la sementera vivirá muchos años.

En la provincia de Imbabura, la cosecha del maíz termina con el Uyansa. Los participantes: parientes, amigos y vecinos, amarran con sogas la cintura del dueño de la sementera y lo conducen hasta su casa. Allí, él les brinda chicha, trago, mote y colada y hacen un gran baile.

Sara tantachipica, imapash pucllaicuna, yuyaicunapashmi tiyancuna.

Sara tipipica mishana nishcatami pucllancuna, Misha nishca sara caspacuna, Ishcaita, quimsata, uchupa mana cahspaca puca sara murutami charin. Mishanata pucllaccunaca, chunca ishcai misha caspata tantachishpami mishancuna. Maican mishai tucucca, mishacmanca micunata, huihuacunata, sarata, cullquita cashpapashmi cuncuna.

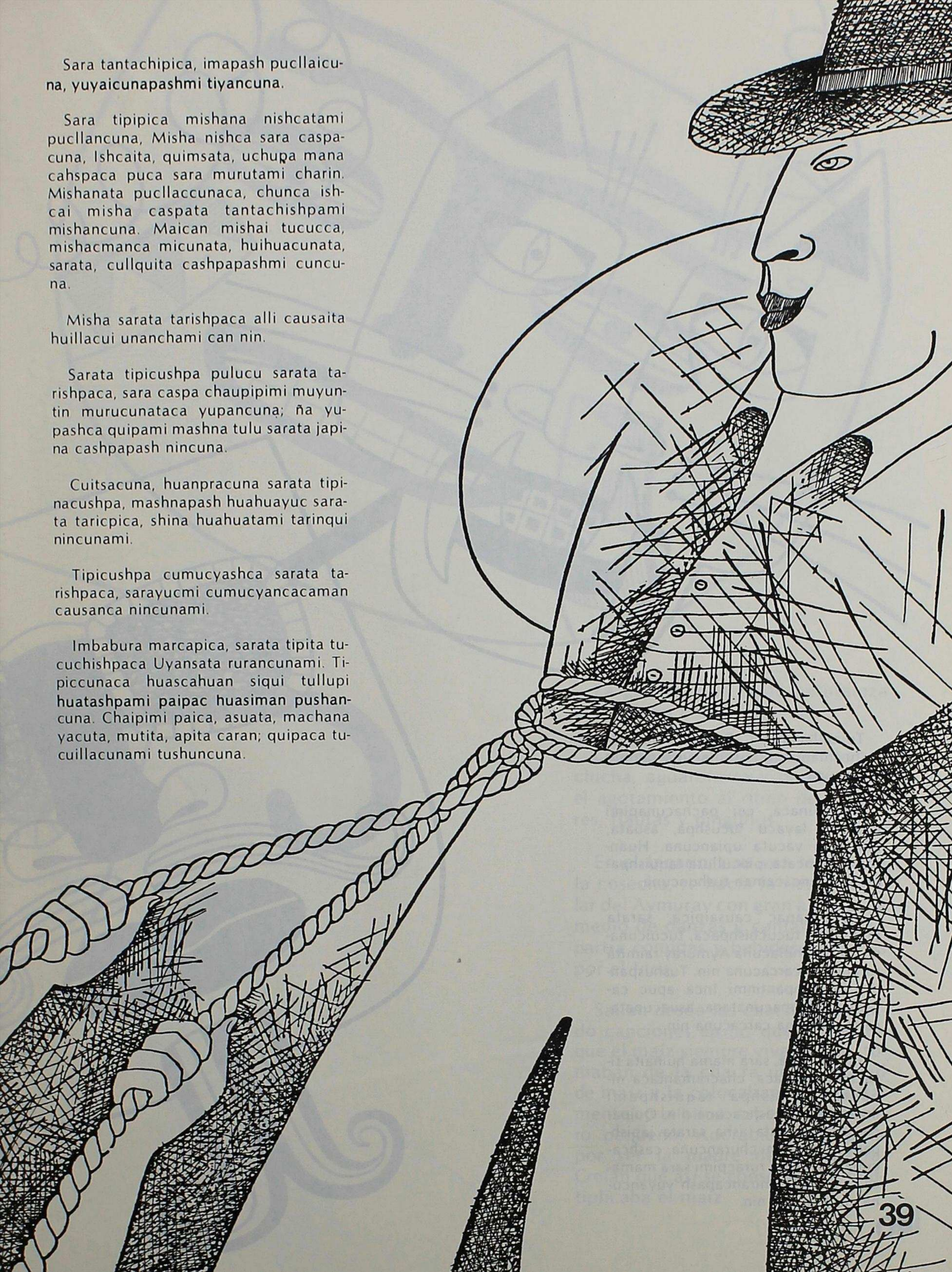
Misha sarata tarishpaca alli causaita huillacui unanchami can nin.

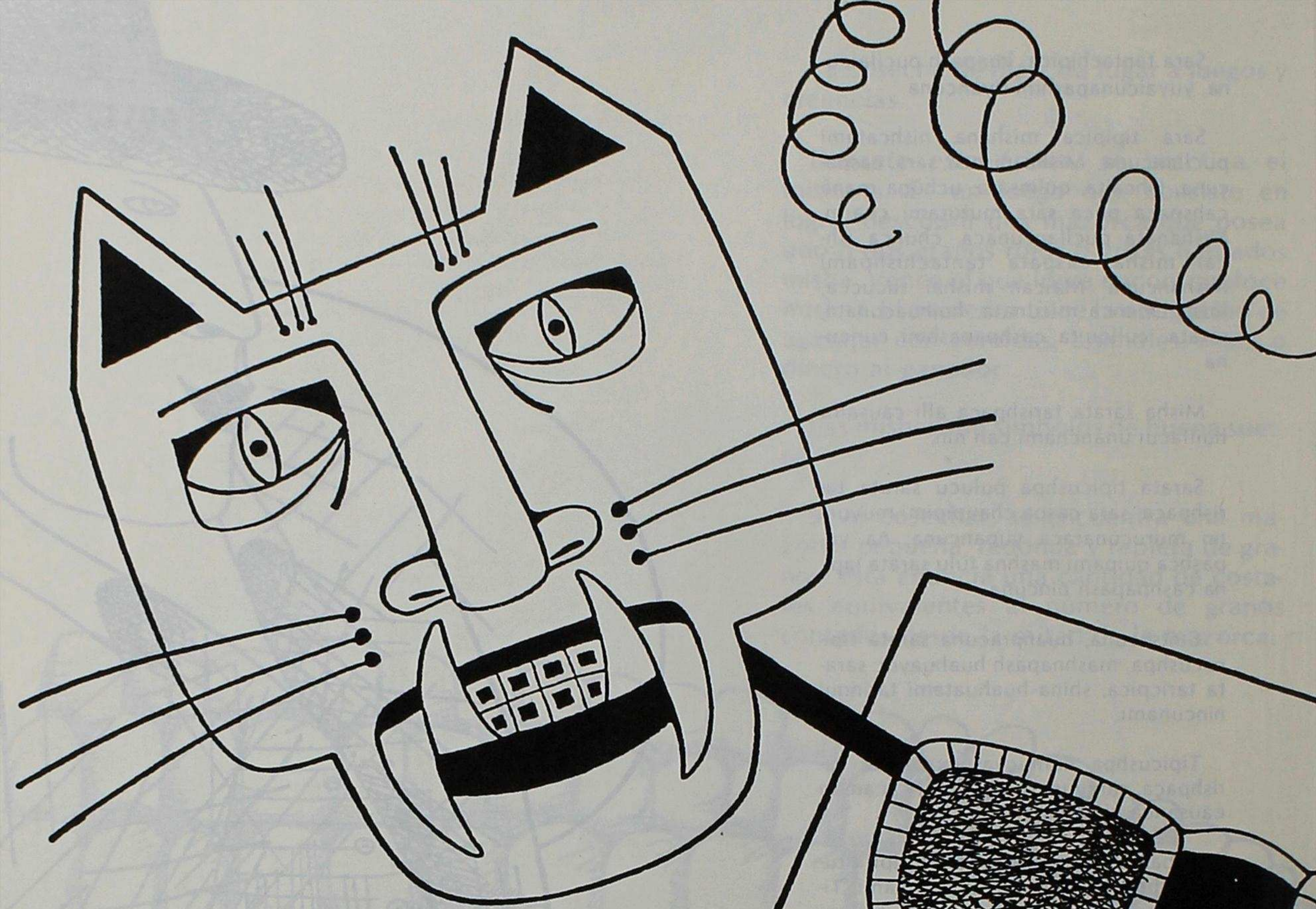
Sarata tipicushpa pulucu sarata tarishpaca, sara caspa chaupipimi muyuntin murucunataca yupancuna; ña yupashca quipami mashna tulu sarata japina cashpapash nincuna.

Cuitsacuna, huanpracuna sarata tipinacushpa, mashnapash huahuayuc sarata taricpica, shina huahuatami tarinqui nincunami.

Tipicushpa cumucyashca sarata tarishpaca, sarayucmi cumucyancacaman causanca nincunami.

Imbabura marcapica, sarata tipita tucuchishpaca Uyansata rurancunami. Tipicunaca huaschuan siqui tullupi huatashpami paipac huasiman pushancuna. Chaipimi paica, asuata, machana yacuta, mutita, apita caran; quipaca tuquillaacunami tushuncuna.



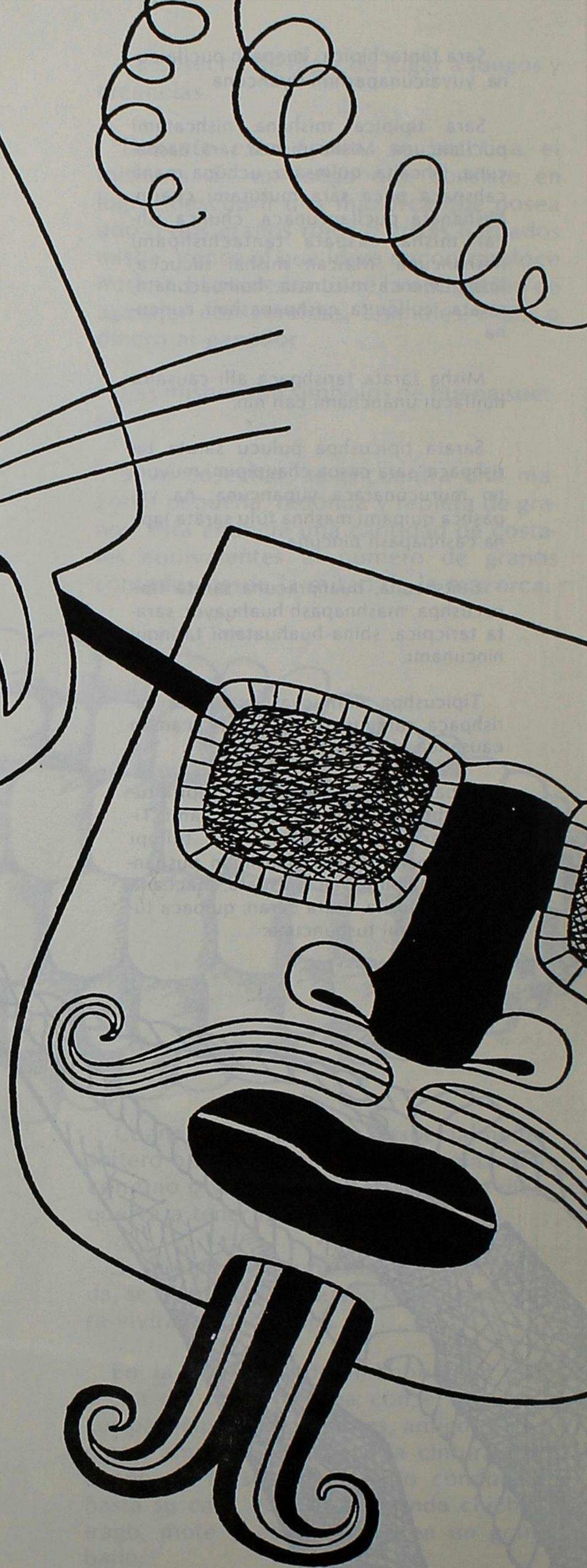


Tucuillacunami Pachamama ca-
rashcamantaca, cushillacuna raimita
rurancuna.

Runacunaca, cai pachacunapimi
imapash layacu tucushpa, asuata,
machana yacuta upiuncuna. Huan-
carta, sirincata, pinculluta taquishpa-
mi shaicuncacaman tushuncuna.

Incacunapac causaipica, sarata
tantachita tucuchishpaca, tucucuna-
mi mai cushillacuna Aymuray raimita
rurancuna carcacuna nin. Tushuspan-
tin, taquishpantinmi Inca apuc ca-
rashca micunacunataca, asuacunata-
ca raquincuna carcacuna nin.

Incacunaca, sara mama huiñaita ti-
yachun nishpaca, chacramantaca ni-
nanta mañashpa taquishpami
llucshincuna cashcacuna nin. Quipa-
ca, chacramanta asha sarata japish-
pami piruaman churancuna cashca-
cuna nin. Shina ruracpimi sara mama-
ca tiyancalla, mirancapash yuyancu-
na cashcacuna nin.



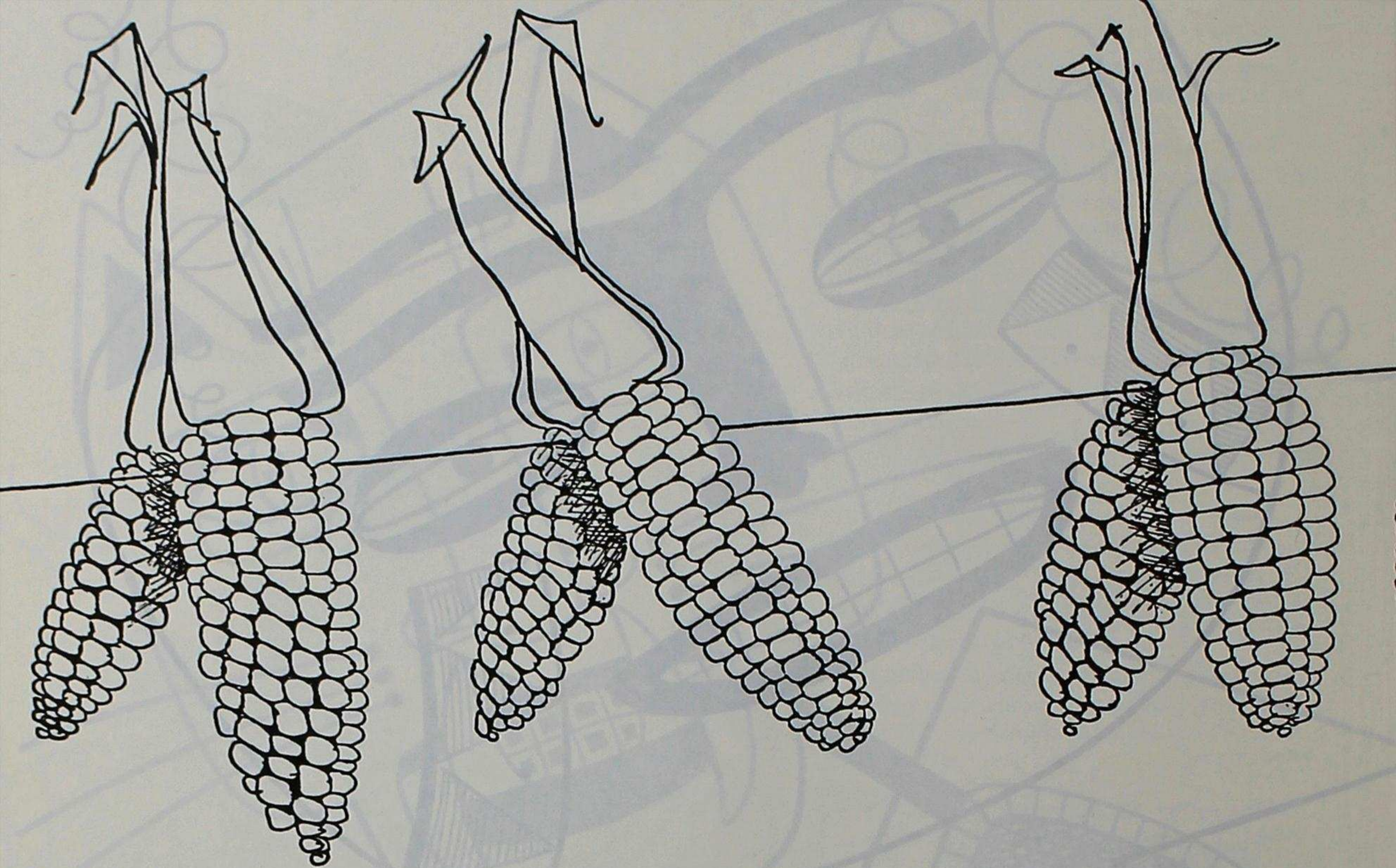


La generosidad de la naturaleza la celebran colectivamente.

En esta época se disfrazan, beben chicha, aguardiente y bailan hasta el agotamiento al ritmo de tambores, flautas y pingullos.

En el Incario, una vez terminada la cosecha, se hacía la fiesta popular del Aymuray con gran alegría, en medio de danzas y cantares. Se repartía comidas y bebidas ofrecidas por el Inca.

Salían desde las chacras, cantando canciones en las que se rogaba que el maíz siempre viva. Luego, tomaban de la chacra una cantidad de maíz y la colocaban respetuosamente en la pirua, especie de granero pequeño. Adoraban esta pirua por ser la madre de su chacra. Creían que así se conservaba y multiplicaba el maíz.

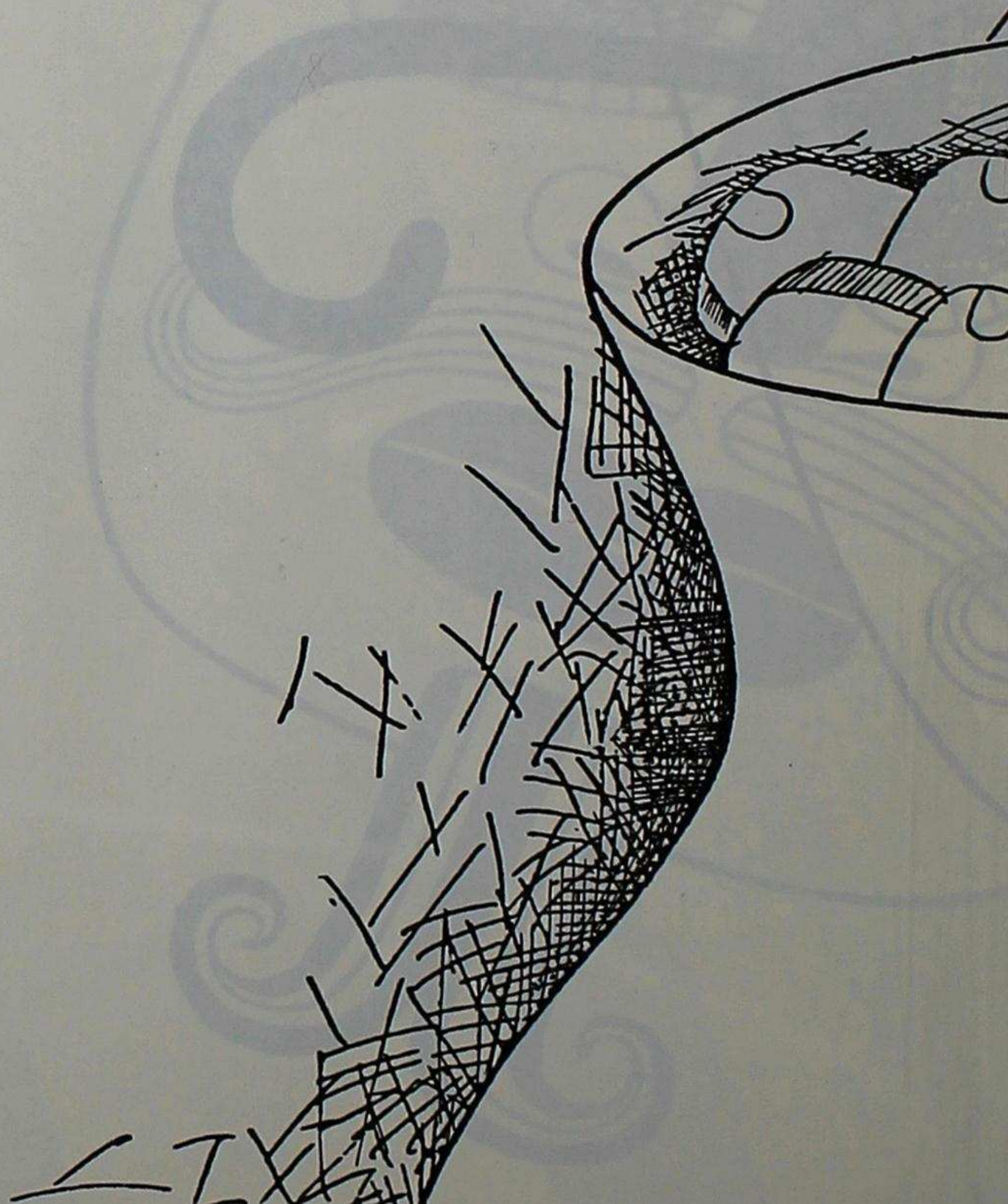


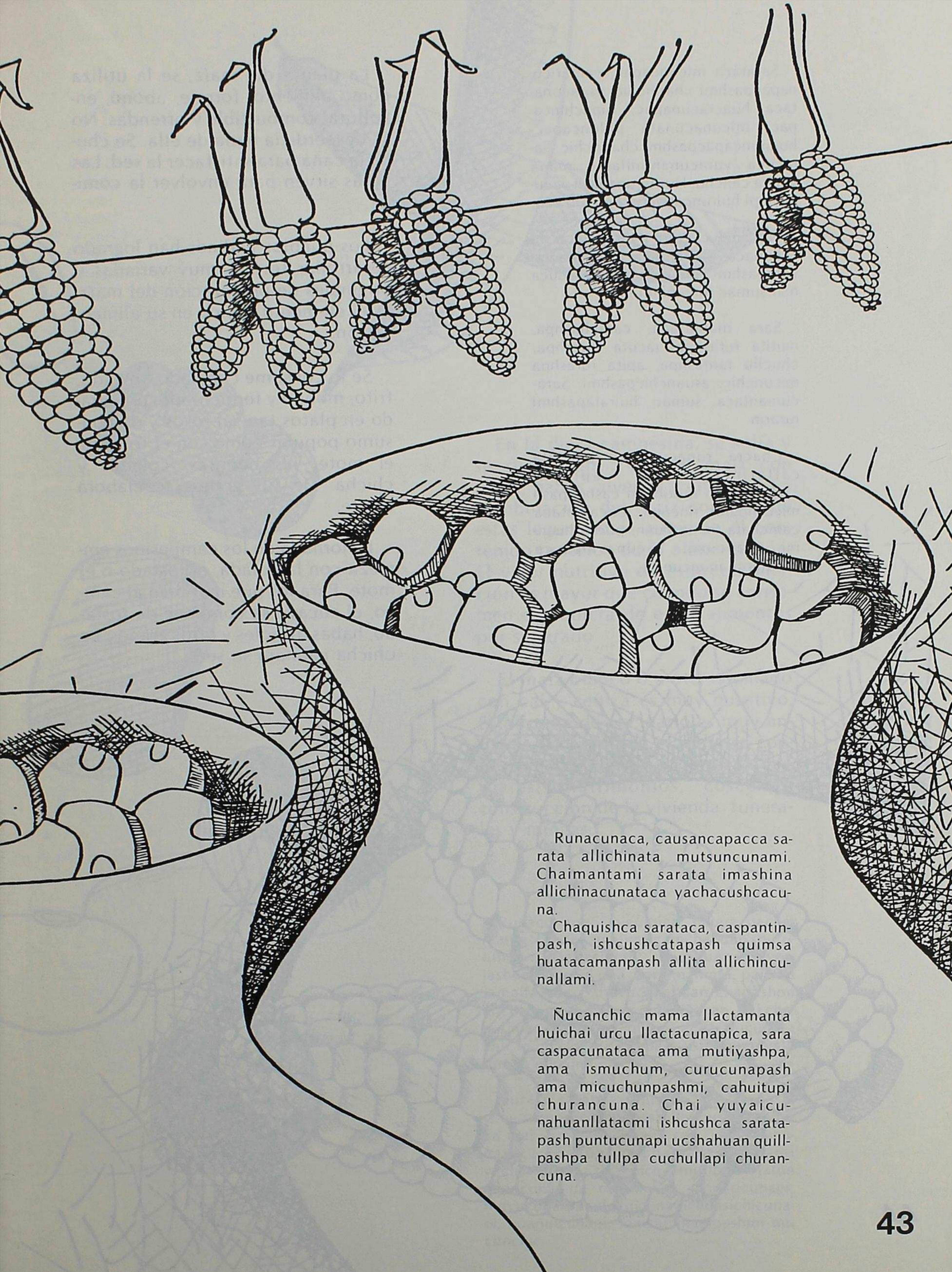
Los indígenas necesitan conservar el maíz para su sustento. Por eso han desarrollado técnicas para preservarlo.

El maíz seco, con todas sus cualidades, se puede conservar en mazorca o en grano hasta por tres años.

Las mazorcas amarradas de dos en dos, se las cuelga del techo. Se las conoce con el nombre de huayunca.

Hay distintas formas de guardar el maíz. Así, en el sur de la sierra, se colocan las mazorcas en el soberado para impedir la humedad y la penetración del gorgojo. Con el mismo fin, se guarda el maíz en grano en tinajas de barro forradas de paja que se colocan junto al fogón.





Runacunaca, causancapacca sarata allichinata mutsuncunami. Chaimantami sarata imashina allichinacunataca yachacushcacunana.

Chaquishca sarataca, caspantinpash, ishcushcatapash quimsa huatacamanpash allita allichincunallami.

Ñucanchic mama llactamanta huichai urcu llactacunapica, sara caspacunataca ama mutiyashpa, ama ismuchum, curucunapash ama micuchunpashmi, cahuitupi churancuna. Chai yuyaicunahuanllatacmi ishcushca saratapash puntucunapi ucshahuan quillpashpa tullpa cuchullapi churancuna.

Sarataca micuncapac, camaricunapacpashmi charinchic; yuracunata huacracunapac, rupachinapac, micunacunata pilluncapac, huanuncapacpashmi charinchic. Saracuca yuracunantinllatac manayanca canchu. Huirucunapash yacunayaipi huiruncapacpashmi alli can.

Ñucanchic chiri llactamanta runacunaca, saracutaca imashina layatapashmi micuncuna. Saracuca mai sumac micunami can.

Sara mamataca, camchashpa, mutita rurashpa, jacuta rurashpa, chucllu tantashpa, apita rurashpa micunchic, asuanchicpashmi. Saracumantaca sumac huiratapashmi rurarin.

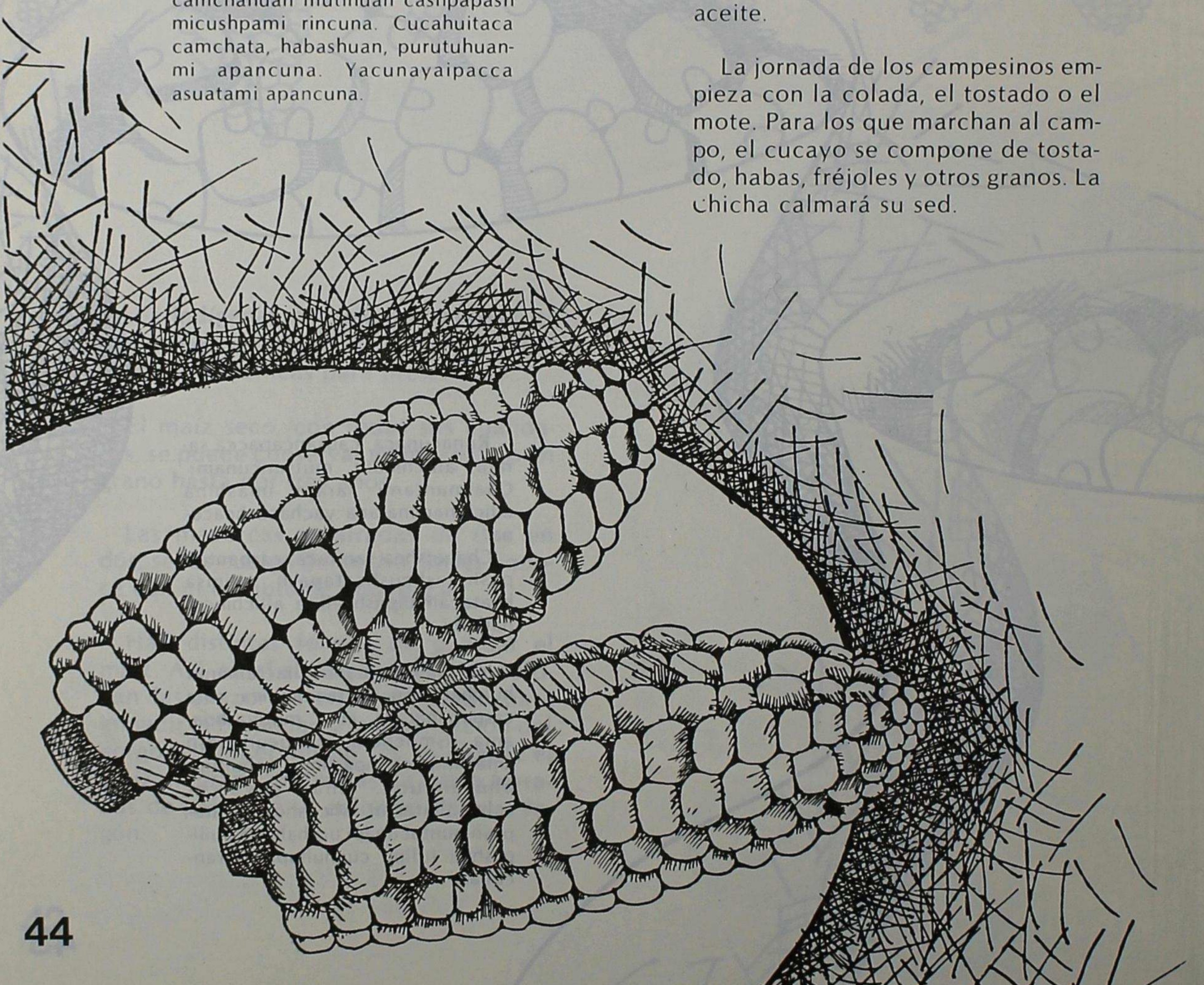
Chacra runacunaca, llancaita callarincapacca apicuta camchahuan mutihuan cashpapash micushpami rincuna. Cucahuitaca camchata, habashuan, purutuhuanmi apancuna. Yacunayaipacca asuatami apancuna.

La planta del maíz, se la utiliza como alimento, forraje, abono, envoltura, combustible y ofrendas. No se desperdicia nada de ella. Se chupa la caña para satisfacer la sed. Las hojas sirven para envolver la comida.

Los pueblos andinos han logrado desarrollar formas muy variadas y originales de preparación del maíz. Es el elemento básico en su alimentación.

Se lo consume cocinado, tostado, frito, molido y fermentado; preparado en platos tan sabrosos y de consumo popular como son el tostado, el mote, las humitas, coladas y chicha. De sus granos se elabora aceite.

La jornada de los campesinos empieza con la colada, el tostado o el mote. Para los que marchan al campo, el cucayo se compone de tostado, habas, fréjoles y otros granos. La chicha calmará su sed.





En la dieta campesina, se solía y se suele aún comer el maíz con fréjol, habas, alverjas y chochos. La combinación del maíz con una de estas leguminosas aumenta el contenido protéico de la alimentación. El valor nutritivo de esta combinación es mayor que cuando se consumen cualquiera de estos alimentos por separado.

El maíz blanco o mote, cocinado con cal y ceniza es muy nutritivo. Esta forma de cocinarlo es muy antigua. Actualmente el mote es consumido en ciertas ceremonias rituales: matrimonios, cosechas, construcción de la vivienda, funerales y mingas.

Runacunapac micuipica, ñaupá pachamanta cunancamanmi camchahuan, purutuhuan, habashuan, taurihuan, alverjashuan micuncuna. Sara mamata, paiman samaita carac muyucunahuan chapushpa micuica jatun sumac micuimi can. Cai chapushpa sumac micuica, cai muyucunata chican chican micuitapash ashtahuan yalli sumac micuimi can.

Yurac sarata ischahuan cashpapash, uchupahuan cashpapash lluchushca mutica mai sumac micunami can. Shina yanunataca ñaupá pachamantapachami yachanchic. Cunanpica, mutitaca jatun raimicunapimi micunchic: sahuaricunapi, muyucunata tantachicunapi, huasichicunapi, huañicunapi, mincacunapipashmi micunchic.

Huiñaitami, huañushca punchacunapica yana apita ruranchic.

Quichuacunaca, huañushcacunamanca mutita, camchata, apita, asuata, huahua tantacunatami apancuna. Chaipimi huañushcacunahuanca cai pachapi ima tiyashcacunata rimarincuna.

Incacunapac causaicunapica, Inti raimita ruraicunapica, llamacunatami huañuchincuna cashcacuna nin. Cusashca llama aichataca, sancuntinmi carana cariana cashca nin. Sancuca aillacuna rurashca sara tantami cariana cashca nin.

Runacunata uncuicuna ama japishpa caruyachunca, chai sara tantahuanmi aichapi jacurincuna cashcacuna nin. Llama huañuchishca yahuarhuan sara tantata jahuichishpa allichishcacuca yahuar sancu nishcami cariana cashca nin.

Sara jacu sancushcahuanca huacacunatami rurancuna cashca nin, sara jacuhuanca cunancamanmi imapash ruraicunata rurancunac.





Es tradicional la preparación de la colada morada el día de los muertos.

Los quichuas suelen llevar a los muertos comidas de maíz: mote, tostado, coladas, chicha y figuras de pan. Hablan con ellos y les cuentan lo que sucede.

En el Incario, en la celebración del Inti Raimi o fiesta del Sol, se realizaban sacrificios de algunos centenares de llamas. Su carne asada era distribuida por igual entre la gente, junto con una ración de sancu. El sancu era un pan de maíz elaborado por las vírgenes escogidas del Sol.

Cuando se pretendía ahuyentar a las enfermedades, se lavaba el cuerpo y se lo fricciónaba con este pan. Rociado con la sangre del sacrificio y así aliñado, tomaba el nombre de yahuar sancu.

La masa de maíz, se la utilizaba también para la elaboración de ídolos; y hasta hace poco, para las figuras de masapán.

Asuaculla, allpa mamapac tamia
Ñucanchiccuna jatun pilchipi
upiacucta muscuchishpaca,
sumac chirilla yacucuta
ñucanchic chacracupi tamiachinquimi.

Asua mamaca ñucanchic runacuna-
manta mai cuyashcami can. Asuaca
yanushpalla, puntupi tinpuchun chu-
racpimi tucun.

Asua mamaca chacra runacunahuan
pactami llancaicunapi, raimicunapi-
pash causan.

Asuacuca ñaupacha pachapipash raimi-
cunahuan, tarpuicunahuan pactami
purina cariana cashca. Pachacamaccu-
namanmi caran cashcacuna. Pachaca-
maccunaman carancapac huañuchish-
cacunapimi jichancuna cashcacuna
nin. Mana micuna punchacunapica
mana upianachu carian nin. Cutin llan-
caicunapica pactami purin carian nin
Raimicunapillami asuahuan
machachunca saquincuna cariana
cashca nin.

Cunancunapipashmi huañush-
cacunaman asuata carancuna-
rac; mincacunapi, sahuaricunapi,
raimicunapi upianchicracmi.

Ñucanchic mama llactapica,
Yamor asua mai yachashcami
can. Cai asuataca jurahuan chull-
pahuanmi cutashpa yanuncuna.
Imbabura marcapica Yamor
raimipimi upiancuna.

Runacunaca, cushicuimanta
shinami taquincuna:

Sumac Yamorta rurashcanchicmi
chullpi sarahuan, yurac sa-
rahan.

Sara ñustata llautuchinchicmi
tucui runacunapash ricunacucta.

Mai carumanta shamuccunaman
runa raimita ricsichinchicmi."

Taquic: Luis Ruiz.

Chicha, lluvia de la tierra
al soñar que te bebemos en grandes pilches
caerá sobre las chacras
agua refrescante.

La chicha de maíz, bebida originaria de América, es muy difundida en nuestros pueblos. Se la obtiene a partir de la fermentación del grano.

Es parte de la vida diaria en el trabajo del campesino y en las fiestas.

En el pasado, la chicha o vino de maíz estaba presente en todas las fiestas y actividades agrícolas. Se la ofrecía a los dioses, se la derramaba en los sacrificios, se la enterraba en grandes vasijas junto a los muertos; se abstenía de ella en los días de ayuno y estaba presente en las actividades diarias. Se permitía embriagarse con ella sólo en las fiestas.

La chicha del Yamor es muy conocida en nuestro país. Es elaborada con jora, maíz germinado y chullpi. En Imbabura, se la consume en la fiesta del Yamor.

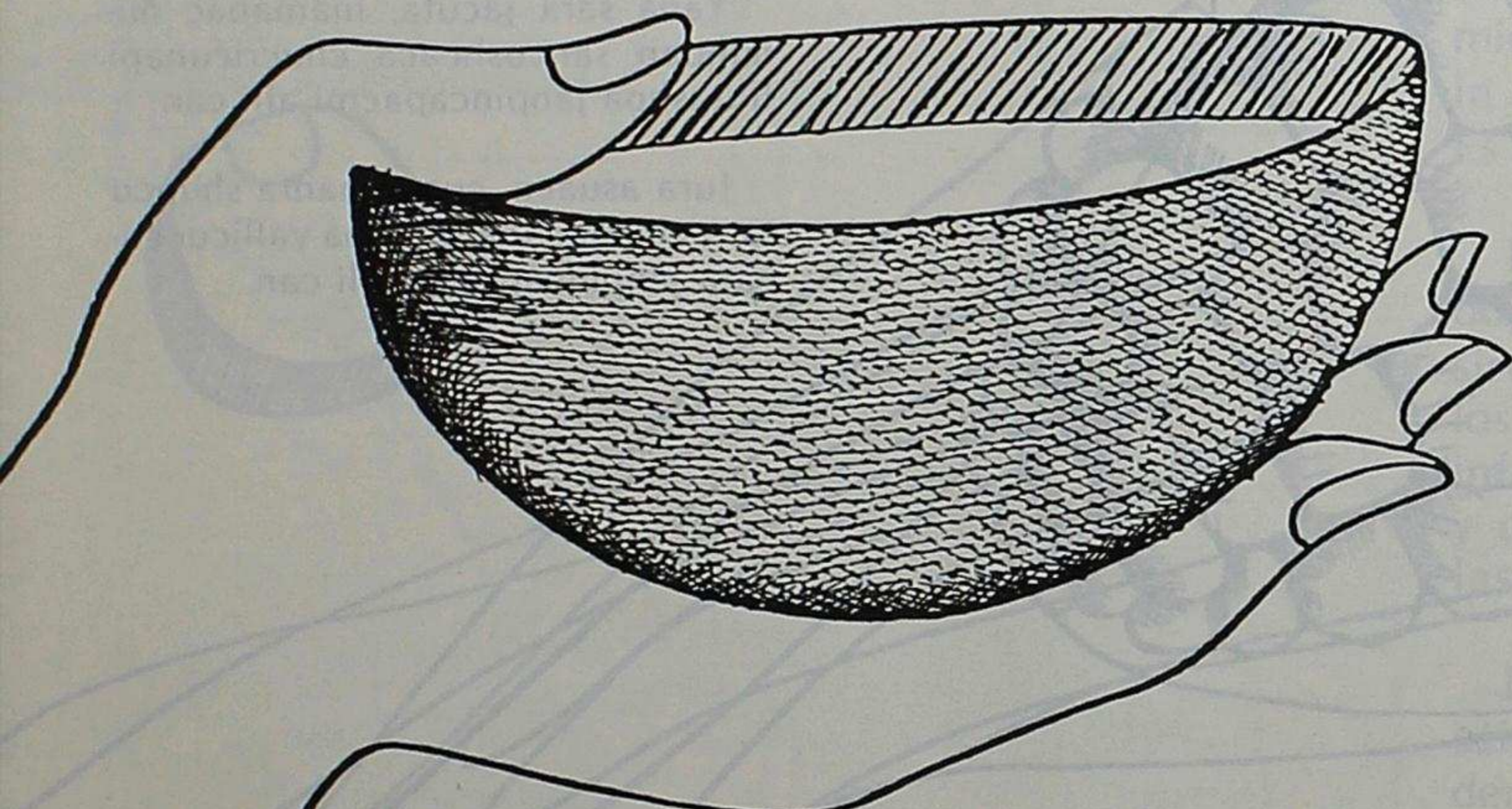
Con alegría así canta la gente:

"Con chullpi y maíz blanco
un rico Yamor hemos preparado.

Y en presencia de todos
a la princesa del maíz la coronamos.

Y a los que vienen de muy lejos
nuestra fiesta les presentamos."

Autor: Luis Ruiz



Hoy la siguen ofreciendo a los muertos y la consumen en las mingas, matrimonios y fiestas.

Sara mama,
umayuc shina ñucanchic
causaipi tiyanqui
Sara mama,
runacunapac alli causaita,
uncuita ricuriac canqui,
sumac janpicmi canqui,
pachacunata yallishpa
alli causaicunata
apariac shamurcanqui.

Muruchuta, cachi apita, mishqui
apita rurashcapash huahuata un-
cushca huarmicuna utcalla alli tu-
cuchunmi alli can. Cai apita micush-
ca mamacunaca huahuacunapac
sumac ñuñuta charin nincunami.

Chucllu acchata yanushcaca alli
yacu ishpachichunmi alli can. Ri-
ñoncunatapashmi janpin. Mana ya-
cu ishpaita ushacunapac, huactai
tucushcacunapacpashmi alli can.

Sara sapica, yura huiñacunmanta-
pacha chaquicricuccamanmi
mancharishcata janpincapac alli
can. Alli yacu ishpanatapashmi jan-
pin.

Lluchushca mutita, mana cashpa-
ca llima sarata mutita yanushca ya-
cuca, uncushca tsala huahuacuna-
man upiachishpa janpincapacmi
mai alli can. Huicsayuc huarmicuna
mancharishcacuna, piñarishcacuna-
tapash janpincapacmi alli can.

Yana saracuhuanca yachaccuna-
mi pucushcacunata janpincuna.

Yana sara jacuta, mamapac ñu-
ñuhuan sancushcaca chucricunapi
llutashpa janpincapacmi alli can.

Jura asuaca, cunucmanta shuncu
tirachicuccunata, ishpa yallicuccu-
nata janpincapacmi alli can.

Sara murucunapash, acchacuna-
pash, sapicunapash runacunata su-
maclla janpicmi can.

Yachaccunapash, huasi huarmi-
cunapashmi, uncuicunata, pucush-
cacunata sara mamahuan janpinca-
pac yachashcacuna cancuna.

Maíz,
Planta sabiamente integrada a la vida cotidiana.
Maíz,
Guardián de la salud y el bienestar del hombre.
Poseedor de grandes virtudes medicinales.
Cruzando el tiempo
nos llegas cargado de bienes.

Sus granos, su pelo, sus raíces
sirven al hombre para curarse.

Tanto los curanderos o médi-
cos populares como las mujeres,
son iniciados en el uso de esta
planta para curar enfermedades y
hechizos.

El morocho, en colada de sal o
de dulce ayuda a recuperarse a la
mujer recién dada a luz. Se pien-
sa que siempre tendrá buena
leche para alimentar a su niño.

El pelo de choclo, preparado
en infusión, es diurético. Sirve pa-
ra curar los riñones, problemas
urinarios y dolores ocasionados
por los golpes. Sirve también para
el dolor de estómago, de la cabe-
za y para el chuchaqui.

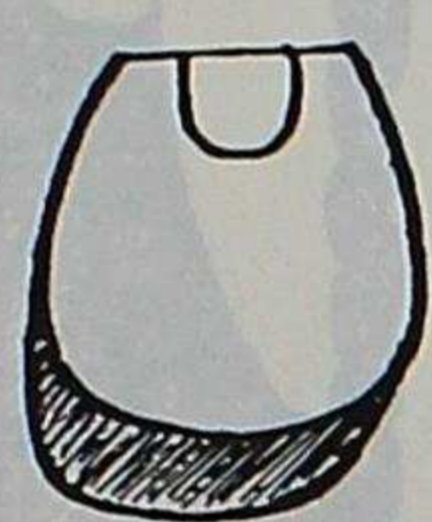
La raíz, preparada en infusión y
puesta a enfriar, sirve como bebi-
da. Refresca el cuerpo de una per-
sona agotada. Desde su creci-
miento hasta antes de secarse se
la emplea para curar el espanto.
Es también diurética.

El agua en la cual se ha cocina-
do el mote pelado o maíz llima
sirve como alimento y remedio a
los niños desnutridos. El llima en
infusión, sirve para bajar la fiebre
y curar el enojo y el espanto de
las mujeres embarazadas.

El grano de color morado es
utilizado por el yachac o curan-
dero en la curación de los hech-
izos y en las adivinaciones.

La masa de harina de maíz
negro, mezclada con leche mater-
na, se la aplica como emplasto en
las heridas.

La chicha de jora ayuda a
quienes tienen vómitos y diarreas.





Se cree que el morocho blanco cura el sarampión y la viruela de los niños, permitiendo que los granos de estas enfermedades broten rápidamente en la piel.

Los quichuas asocian el grano de maíz con las erupciones de la piel.

Así dicen:

Acostado, maíz no comerás,
pues, granos en la cara te saldrán.

Si se sueña que se come maíz cocido,
se enfermará de sarampión.

El maíz ha dado a la humanidad sus virtudes curativas. Los pueblos andinos han aprendido a conocerlo y a utilizarlo para mejorar su vida.

La medicina tradicional permite aprovechar todas las cualidades que brinda esta generosa planta.

Yurac muruchuca, huahuacunata sarampión nishca ungui, muru ungui japi-cucpi utcalla jahuaman llucshichichunmi alli can.

Quichua runacunaca, sara murutaca, ñucanchic aichapi llucshic ungui murucunahuanmi pactachishpa yuyancuna.

Shinami nincuna:

-Sarata mana sirishpa micuna,
muru ñahui tucurinca.

-Sarata yanushpa micucushpa nuspashpaca
sarampión japi tucuna can.

Sara mamaca runacunamanca sumac sinchi janpicunatami carashca. Andes llactamanta runacunaca, ñucanchic causaita allichincapacmi sara mamamantaca sumacta yachacushcuna.

Ñucanchic panpa janpipica, jatun yachaicunata, jatun janpicunata tuculla carashca cashca.

Sara mamaca, ñucanchic cullqui illac Andes llactacunapica, cullqui shinami can.

Incacunapac causaipipash, huiracuchacuna saruc shamushca punchacunapipash, sara mamataca jatun camaricunapacmi charishcacuna cashcacuna. Apunchic huasicunamanpashmi limosna nishcacunata cun cashcacuna; sarata tantachi pachacunapipashmi diezmo nishcata, primicia nishcata cun cashcacuna.

Huiracuchacuna saruc shamushcacunata Europa nishca jatun mama llactacunamanmi sara mamaca rishca. Shinami ñucanchic sara mamahuan causaitaca shucyachishca.

Sarata mana chariccunaca imashinapashmi saracutaca mascancuna. Cullqui illac uchilla llactacunapica unquillashpami saracutaca tarincuna.

Uniquillaica, huacchamanta imapash micuna muyucunata mascacuimi can. Chai muyucunata tupuncapacca pucucunata, tulucunata, tazacunatami mutsuncuna.

Cunanpica papahuan, cachihuan ahuashcacunahuan, millmahuan, llamacunahuan, imapash rurashcacunahuanmi sarataca japincuna.

Huaquin sara illaccunaca, tarpucunapi jallmaicunapi, sarata tantachicunapi yanapashpami ashacuta japincuna.

Andes llactamanta runacunaca sara cutulhuanmi huahuacunata, huihuacunata, pucllanacunata, huacacunata rurashcacuna.

Chaquishca mutiyashca sara pancaca imatapash huatancapac uchilla huascacunata rurancapacmi alli can.

Sara mamaca valishca, mai mutsushca muyumi can. Americapac curimi can. Chacra runacunata sinchichic micunami can. Sara mamata tarpushpa causaccunaca, paihuan pactami ñaupaman rincuna.



El maíz se manifiesta en todas las actividades económicas de los pueblos andinos. Constituye el producto básico en la economía campesina.

En el Incario y después en la Colonia, el maíz fue utilizado como tributo. También se pagó con maíz las limosnas a la iglesia y era uno de los productos que se entregaba como diezmo y primicias en época de cosecha.

Con la conquista viajó a Europa y creó cadenas de comercialización. Cambió así la forma tradicional de producirlo y de comercializarlo.



Actualmente, se cambia papas, sal, tejidos, lana, borregos, cerámica y otros productos por maíz.

También se lo puede conseguir de quien lo cultiva, ofreciendo su ayuda en la siembra, el deshierbe y la cosecha. Así se tiene acceso a una parte de ella.

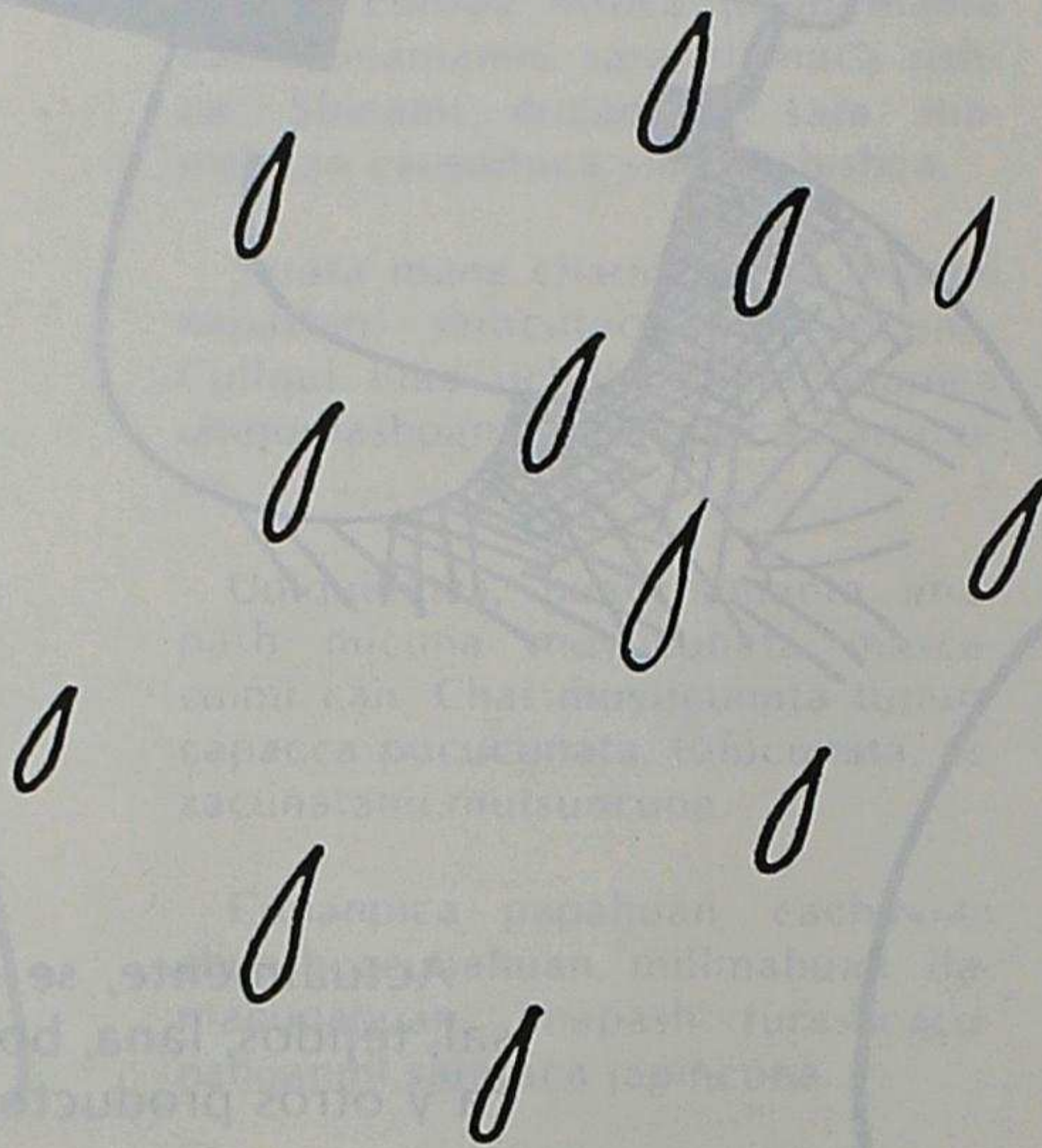
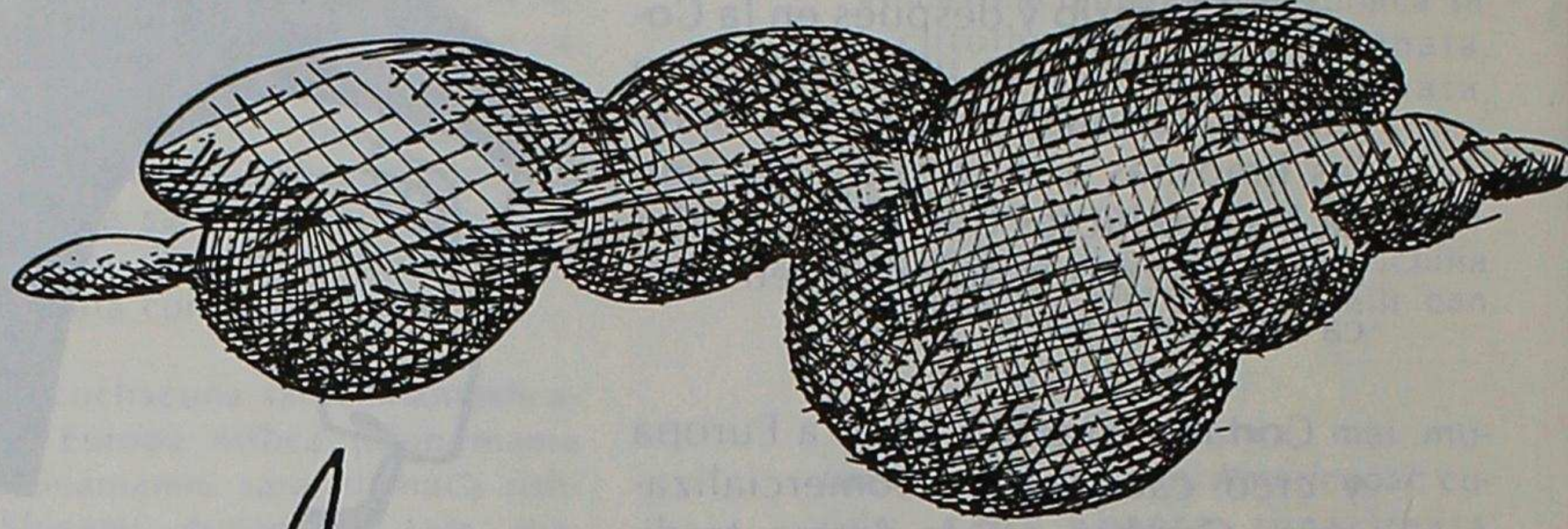
El hombre andino creó toda una artesanía alrededor de esta planta, empleando las hojas de la mazorca para confeccionar muñecos, figuras de animales y juguetes.

Las hojas de la mazorca, secas y remojadas, sirven para hacer pequeñas cuerdas que se emplean para atar diversos artículos.

Los que no tienen maíz buscan la forma de adquirirlo. En las pequeñas comunidades, en donde no hay dinero, se lo obtiene a través del trueque.

El trueque es un intercambio directo de productos para adquirir las cosas indispensables. Para medir se utiliza platos, costales y canastas.

El maíz es un producto muy valorizado, cotizado y con gran demanda. Es el oro de América, fuente de subsistencia para el campesino. Las civilizaciones que lo cultivan florecen con él.



Hombre americano
amante de la tierra
fecundador de su vientre
donaste al mundo el maíz
semilla de nuestro porvenir.

Blanco, amarillo, rojo, negro
fruto de la chacra
abriste al hombre tu esplendor
para que crezca el corazón
de nuestro continente.

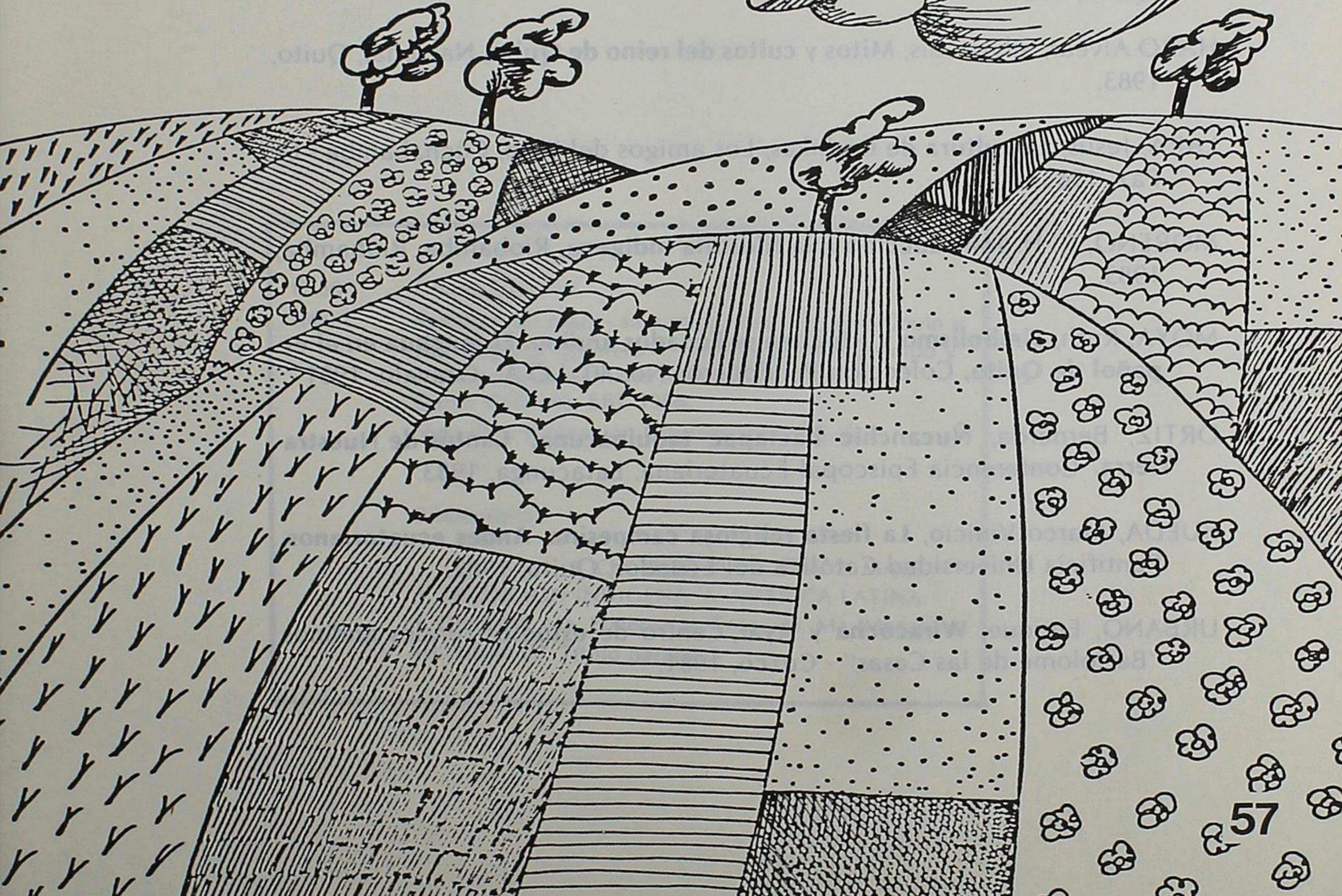
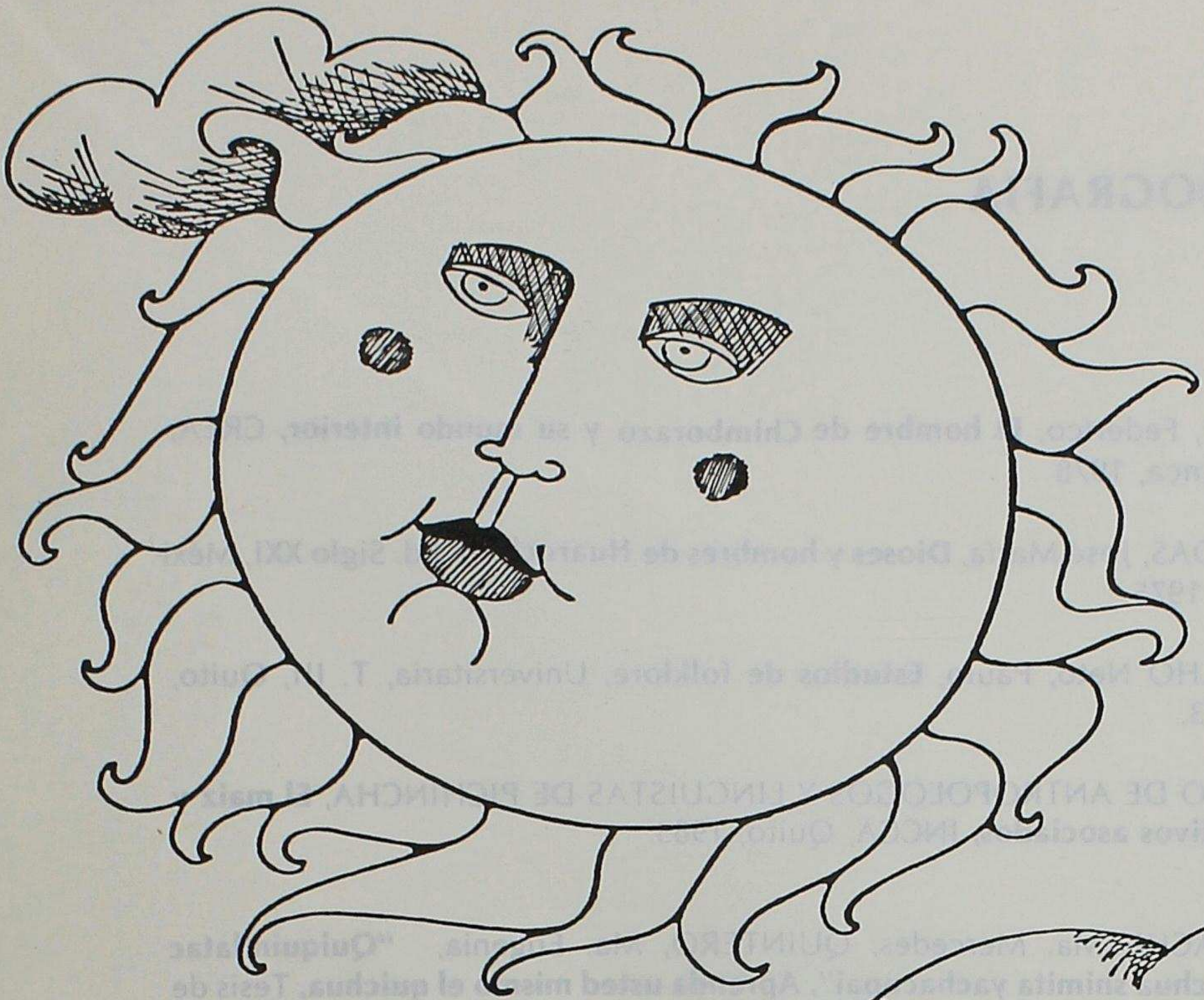
Con el Sol tu padre
la Tierra tu madre
y la Lluvia tu hermana
opulento y rebotante
brotaste con la huella del hombre
y con él floreciste.



Pachamamata cuyac
Americamanta runa
paita huicsayuchic
cushiyachic sara muyuta
Pachamamaman cararcancqui.

Yurac, quillu, puca, yana
ñucanchic mai jatun
mama pachapac
shuncu jatunyachun
chacrapi huacharircanqui
runacunata achicyachircanqui.

Canpac yaya Inti taitahuan
canpac mama Pachamamahuan
canpac ñaña Tamiahuan
achca jicharicucmi
runahuan pacta huacharircanqui
paihuan pacta, sumac ñahui tucumurcanqui.



BIBLIOGRAFIA

- AGUILO, Federico, **El hombre de Chimborazo y su mundo interior**, CREA, Cuenca, 1978
- ARGUEDAS, José María, **Dioses y hombres de Huarochirí**, Ed. Siglo XXI, México, 1975.
- CARVALHO Neto, Paulo, **Estudios de folklore**, Universitaria, T. III, Quito, 1973.
- COLEGIO DE ANTROPOLOGOS Y LINGUISTAS DE PICHINCHA, **El maíz y cultivos asociados**, INCCA, Quito, 1983.
- COTACACHI, Ma. Mercedes, QUINTERO, Ma. Eugenia, **"Quiquinllatac quichua shimita yachacupai"**, **Aprenda usted mismo el quichua**, Tesis de Licenciatura en Lingüística aplicada a la enseñanza del quichua, Quito, 1984.
- HARO Alvear, Silvio Luis, **Mitos y cultos del reino de Quito**, Nacional, Quito, 1983.
- LARA, Jesús, **La cultura de los inkas**, Los amigos del libro, Cochabamba - La Paz, 1983
- MORENO, R. H. **Introducción a la filosofía indígena**, Riobamba, Riobamba, 1983.
- MOYA, Ruth, **Simbolismo y ritual en el Ecuador andino. El quichua en el español de Quito**, Colección Pendoneros No. 40, I.O.A., Otavalo, 1981
- ORTIZ, Bernarda, **Ñucanchic llactapac taquinacuna, Cantos de Nuestra Tierra**, Conferencia Episcopal Ecuatoriana, Latacunga, 1983.
- RUEDA, Marco Vinicio, **La fiesta religiosa campesina, Andes ecuatorianos**, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito, 1982.
- URBANO, Enrique, **Wiracocha y Ayar**, Centro de estudios rurales andinos "Bartolomé de las Casas" - Cuzco, 1981.

17.50
1000 L

Gouin, Suzanne

Semillas del maíz - sara mamalla / Suzanne Gouin y
Ma. Eugenia Quintero.- ; investigación de campo y
versión quichua: María Mercedes Cotacachi.
Quito: CEDIME; EBI, 1986.
56p.: ilus.- (Colección Difusión Cultural; I).

Bibliografía

1. CULTURA INDIGENA. 2. MAIZ.
3. TRADICION INDIGENA. 4. AMERICA LATINA.
I. Quintero, Ma. Eugenia. II. Cotacahi, Ma. Mercedes.
III. Título IV. Título paralelo.

